



2016 Don Maximiano

Founder's Reserve, Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Lässt ein hervorragendes Lagerpotenzial erahnen

Beschreibung:

Der Don Maximiano ist zweifelsohne einer der schönsten Cabernet Sauvignons Chiles; er wurde vom Wines Of Chile Award schon mehrfach als bester Wein des Wettbewerbs ausgezeichnet. Gutsleiter Eduardo Chadwick und Chef-Önologe Francisco Baettig haben hier eine wahre Ikone Südamerikas von internationaler Klasse geschaffen.

Degustationsnotiz:

Glänzendes Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Ein intensives Bouquet mit einer ausladenden Aromenpalette: Brombeeren und Cassis, eine Spur Unterholz und Crémantschokolade, schliesslich auch Bourbon-Vanille. Am Gaumen zeigt sich eine überraschend frische Gaumenaromatik, wiederum von viel dunkelbeeriger Frucht geprägt, auch etwas Salbei; die Tannine sind reif und gekonnt eingebunden; eine druckvolle Röstaromatik im lange ausklingenden Finish.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Chile
Region:	Aconcagua
Subregion:	Aconcagua Valley
Produzent:	Errázuriz
Bewertung(en):	Descorchados 97/100, Score 19/20
Ausbau:	22 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	69% Cabernet Sauvignon, 12% Malbec, 8% Petit Verdot, 8% Carmenère, 3% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0414016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Don Maximiano

Founder's Reserve
Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft: Chile
Bewertung(en): Descorchados 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 69% Cabernet Sauvignon, 12% Malbec, 8%
Petit Verdot, 8% Carmenère, 3% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 22 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.