



## 2016 Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Max-Reserva-Blend mit Retroetikett

### Beschreibung:

In bestechender, begehrter Reserva-Qualität kommt von Chiles Toperzeuger Errázuriz der Blend «Max». Wine & Spirits hat Errázuriz wieder auf die Liste der 100 wichtigsten Weingüter der Welt gesetzt. Damit würdigt das Fachmagazin die führende Rolle des Guts in seinem Land und die Vielzahl an hoch bewerteten Weinen. Francisco Baettig, Chefönologe bei Viña Errázuriz, beweist mit dem Max Blend einmal mehr sein Können. Er hat den Wein 12 Monate im französischen Barrique ausgebaut, was ihm einen schönen Hauch von französischer Eleganz verleiht.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot bis zum Rand hin. Ein feinfruchtiges Bouquet, das Noten von Pflaumen, Zimt und schwarzen Kirschen zeigt, dahinter süßes Vanille und Caramel. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer gradlinigen, frischen Frucht, wiederum rotfruchtig geprägt, ergänzt durch passende Toastingnoten und eine Spur Bittermandel; etwas Cassis im chilenisch anmutenden, anhaltenden Finish.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischtaschen, Lasagne, Pizza und Rindragout. Geniessen Sie ihn auch zu Maisgratin mit Poulet oder Pies.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Chile
<b>Region:</b>	Aconcagua
<b>Subregion:</b>	Aconcagua Valley
<b>Produzent:</b>	Errázuriz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Syrah, 5% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0164916

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Max Reserva Blend**

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

<b>Herkunft:</b>	Chile
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Syrah, 5% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.