



2017 Max VIII

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Blending-Kunst vom Feinsten aus dem Hause Errázuriz

Beschreibung:

Ein ungewöhnlicher Blend, der sich aus mediterranen- und Bordelaiser Rebsorten zusammensetzt. Das Traubengut wurde kunstvoll zusammengeführt und erfreut sich über einen längeren Ausbau in französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, mit violetten Reflexen. Ein Verbund von fruchtigen und blumigen Noten in der fein parfümierten Nase, Cassis, Erdbeeren und verblühte Rosenblätter, auch einige würzige Noten. Am Gaumen sehr ausdrucksvoll und mit viel Fruchtdruck, zu den beerigen Noten gesellt sich auch etwas schwarzer Pfeffer und Kakao, unterlegt von reifen Tanninen; sehr aromatisch weit über die Mitte hinaus, frisches, langanhaltendes Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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):

Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20

Ausbau:

20 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

45% Syrah, 29% Carmenère, 8% Cabernet Sauvignon, 8% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Malbec

Artikelnummer:

1043917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Max VIII

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	45% Syrah, 29% Carmenère, 8% Cabernet Sauvignon, 8% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.