



2014 Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua, Viña Errázuriz

Max-Reserva-Blend von Robert Parkers Weingut des Jahres

Beschreibung:

Der Blend „Max“ aus den beiden Hauptrebsorten Cabernet Sauvignon und Syrah kommt von Chiles Toperzeuger Viña Errázuriz. Der Chefönologe Francisco Baettig beweist mit dieser bestechenden Reserva- Qualität einmal mehr sein Können. Er hat diesen Blend 12 Monate im französischen Barrique ausgebaut, was dem Max einen schönen Hauch von französischer Eleganz verleiht.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, mit violetten Nuancen. Ein intensives Bouquet entfaltet schöne Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeergelee und Crémant-Schokolade, schliesslich auch eine Spur Eucalyptus und schwarzen Pfeffer. Eine konzentrierte Frucht mit subtilen Holznoten präsentiert sich am Gaumen: wiederum viel schwarze Beerenfrucht, auch Kokos und ein Hauch Vanille, mit präsenten, gut eingebundenen Tanninen; über die Mitte hinaus aromatisch unglaublich fest bleibend; einige Würznoten im 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.

Herkunftsland:	Chile
Region:	Aconcagua
Subregion:	Aconcagua Valley
Produzent:	Errázuriz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0164914075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua
Viña Errázuriz

Herkunft: Chile
Bewertung(en): Score 17.5/20
Traubensorte(en): 55% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2022
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.