



## 2015 Carmenère Max Reserva

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Carmenère vom besten Weingut Chiles laut Parker

### Beschreibung:

Carmenère, die alte Bordeaux-Rebsorte, hat in Chile eine neue Heimat gefunden. Top Errázuriz-Qualität mit Ausbau im Eichenfass.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot, violette Reflexe. Blaubeeren und Cassis in der fruchtigen Nase, auch deutliche Mokkanoten und schwarzen Pfeffer. Weicher Auftakt, abgelöst von einer einnehmenden Aromatik blauer und schwarzer Beeren, auch Hagebuttengelee und etwas Gewürznelke, schliesslich eine Spur Wacholder; sehr intensiv und erwärmend, mit weichen Tanninen; über die Mitte hinaus aromatisch fest bleibend bis in den leicht mineralischen Abgang.

### 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>	James Suckling 93/100, Score 17.5/20
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Carmenère
<b>Artikelnummer:</b>	0412015

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Carmenère Max Reserva**

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

**Herkunft:** Chile  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, Score 17.5/20  
**Traubensorte(en):** 100% Carmenère  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2023  
**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.