



Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Syrah-Blend mit Retro-Etikett

Beschreibung:

Das Wine & Spirits Magazine hat Errázuriz zum wiederholten Mal 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. Der “Max Blend” unterstreicht dieses Rating mit seinem eindrucksvollen Geschmack: Ein begeisternder Rotwein in begehrter Reserva-Qualität von Chiles Top-Erzeuger. Die 12-monatige Reifezeit in französischen Barriques verleiht Raffinesse und Eleganz.

Degustationsnotiz:

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

Subregion: Aconcagua Valley

Produzent: Viña Errázuriz

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 40% Syrah, 23% Cabernet Sauvignon, 13% Malbec, 10% Carmenère, 8% Garnacha, 8% Mourvèdre

Artikelnummer: 0164919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Syrah, 23% Cabernet Sauvignon, 13% Malbec, 10% Carmenère, 8% Garnacha, 6% Mourvèdre
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.