



Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Chilenische Cabernet-Virtuosität seit 1870

Beschreibung:

Die Rebsorte Cabernet Sauvignon hat im chilenischen Aconcagua-Tal eine perfekte Heimat gefunden. Die konstant warmen Temperaturen lassen die Trauben tadellos reifen, während die alten Rebstöcke dem Wein Tiefe und Substanz verleihen. Ein kraftvoller und sehr typischer Vertreter der Rebsorte Cabernet Sauvignon, geprägt vom einzigartigen Terroir dieser wundervollen Region.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot mit schönem Glanz. Ein bezauberndes Bouquet, das von Düften nach Cassis, Erdbeeren und Edelhölzern geprägt ist, aber auch eine gute Spur Kokos und Crémantschokolade beinhaltet. Der elegante Eindruck zum Auftakt wird rasch abgelöst durch eine kraftvolle, sehr dichte und fruchtintensive Note, nun auch schwarze Kirschen und Rosmarin, sehr homogen und geschmeidig, mit dezentem Toasting; eine leichte Frischnote vermittelt diesem Max Reserva eine saftigen, gut strukturierten 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.

Herkunftsland: Chile

Subregion: Aconcagua Valley

Produzent: Viña Errázuriz

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 86% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Malbec, 3% Syrah, 2% Tintorera, 2% Franc

Artikelnummer: 0302520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Ratings:	James Suckling 92/100, Parker 90/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
Rebsorte(n):	86% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Malbec, 3% Syrah, 2% Tintorera, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
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.