



Don Maximiano

Founder's Reserve, Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Von Wines of Chile mehrfach zum besten Wein Chiles gekürt

Beschreibung:

Der Don Maximiano ist zweifelsohne einer der schönsten Cabernet Sauvignons Chiles; er wurde vom Wines Of Chile Award schon mehrfach als bester Wein des Wettbewerbs ausgezeichnet. Gutsleiter Eduardo Chadwick und sein geniales Önologen-Team haben hier eine wahre Ikone Südamerikas von internationaler Klasse geschaffen.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot, violette Reflexe. Ein beeriges Bouquet, das sich nach und nach im Glas entwickelt: Himbeeren, Kirschfrucht, aber auch etwas Cassis, vermählt mit passenden Röstaromen und einem Hauch Veilchen. Am Gaumen bestätigen sich die prächtigen Fruchtnoten der Nase, dazu gesellen sich Gewürznelke, Trüffelschokolade und etwas Kokosnuss; sehr dicht und druckvoll, von angenehmer Reife, samtig und ausdrucksstark; eine passende Frischenote begleitet den anhaltenden, von reifen Tanninen begleiteten Abgang.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.

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

Subregion: Aconcagua Valley

Produzent: Valle de Aconcagua DO

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 62.68% Cabernet Sauvignon, 22.6% Malbec, 7.53% Petit Verdot, 7.19% Carmenère

Artikelnummer: 0414021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Don Maximiano

Founder's Reserve
Valle de Aconcagua DO

Herkunft:	Chile
Ratings:	James Suckling 96/100, Parker 94+/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	62.68% Cabernet Sauvignon, 22.6% Malbec, 7.53% Petit Verdot, 7.19% Carmenère
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.