



2016 Villa Don Maximiano

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Ein Wein für goldene Momente

Beschreibung:

Der neueste Coup aus dem Hause Errázuriz ist ein berauschender Cabernet-Blend, der großen Genuss für die goldenen Momente des Lebens verspricht. Verpassen Sie keinesfalls die Verkostung dieses limitierten Spitzenweins, der bereits mit dem ersten Jahrgang begeisternde 93 Punkte von James Suckling erhalten hat.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Eine frischfruchtige Nase, die an Kirschen, und Blaubeeren erinnert, dazu gesellen sich florale Noten und Kakao. Am Gaumen fällt die Präzision dieses Blends auf, der eine saubere, frische Fruchtaromatik, aber auch sanfte Röstaromen zeigt, dunkelbeerig geprägt, mit Noten nach Mokka und Vanille; sehr feste, reife Tannine, von ausgezeichneter Struktur; druckvoll bis ins anhaltende Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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

Region:

Aconcagua

Subregion:

Aconcagua Valley

Produzent:

Errázuriz

Bewertung(en):

James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, WeinWisser 17/20

Ausbau:

22 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

40% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot, 20% Malbec, 15% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0978716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Villa Don Maximiano

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft: Chile
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, WeinWisser 17/20
Rebsorte(n): 40% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot, 20% Malbec, 15% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.