



2016 Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Max-Reserva-Blend mit Retroetikett

Beschreibung:

In bestechender, begehrter Reserva-Qualität kommt von Chiles Toperzeuger Errázuriz der Blend «Max». Wine & Spirits hat Errázuriz wieder 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. Francisco Baettig, Chefönologe bei Viña Errázuriz, beweist mit dem Max Blend einmal mehr sein Können. Er hat den Wein 12 Monate im französischen Barrique ausgebaut, was ihm einen schönen Hauch von französischer Eleganz verleiht.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot bis zum Rand hin. Ein feinfruchtiges Bouquet, das Noten von Pflaumen, Zimt und schwarzen Kirschen zeigt, dahinter süßes Vanille und Caramel. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer gradlinigen, frischen Frucht, wiederum rotfruchtig geprägt, ergänzt durch passende Toastingnoten und eine Spur Bittermandel; etwas Cassis im chilenisch anmutenden, anhaltenden 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
Region:	Aconcagua
Subregion:	Aconcagua Valley
Produzent:	Errázuriz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Syrah, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0164916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Syrah, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.