



## 2017 Cabernet Sauvignon Max Reserva

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Die Cabernet-Visitenkarte von Errázuriz

### Beschreibung:

Die Lage des Weinguts im Aconcagua-Tal, umrahmt von hohen Bergen, durchzogen von den kühlen Lüften des Pazifiks, schafft die besten Voraussetzungen für die hervorragende Qualität des Cabernet Sauvignons. Kein Geringerer als Robert Parker hat die Viña Errázuriz 2017 zum besten Weingut Chiles gekürt. Verantwortlich für die unbestechliche Qualität der Weine ist der bekannte Önologe Francisco Baettig. Der Max Reserva, ein Cabernet Sauvignon von ausserordentlicher Typizität, reift 12 Monate in französischen Barriquen.

### Degustationsnotiz:

Rubinrot von guter Intensität. Eine facettenreiche Nase mit Düften nach Pflaumen, Himbeeren und Cassis, dahinter Kakaonoten und ein Hauch Anis. Am Gaumen viel Explosivität zeigend, typische Cassisaromen sind auszumachen, aber auch Milkschokolade und ein Hauch Lebkuchenwürze, verbunden mit einer samtigen Tanninstruktur; andauernder, fruchtbetonter und sehr saftiger 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Chile
<b>Region:</b>	Aconcagua
<b>Subregion:</b>	Aconcagua Valley
<b>Produzent:</b>	Errázuriz
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 18/20
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Traubensorte(n):</b>	85% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0302517

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Max Reserva**

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

**Herkunft:** Chile  
**Bewertung(en):** James Suckling 92/100, Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 85% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.