



2017 Max VIII

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Blending-Kunst vom Feinsten aus Einzellagen

Degustationsnotiz:

Purpurrot, mit violetten Reflexen. Ein Verbund von fruchtigen und blumigen Noten in der fein parfümierten Nase, Cassis, Erdbeeren und verblühte Rosenblätter, auch einige würzige Noten. Am Gaumen sehr ausdrucksvoll und mit viel Fruchtdruck, zu den beerigen Noten gesellt sich auch etwas schwarzer Pfeffer und Kakao, unterlegt von reifen Tanninen; sehr aromatisch weit über die Mitte hinaus, frisches, langanhaltendes Finale.

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:	Viña Errázuriz
Bewertung(en):	Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	20 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	45% Syrah, 29% Carmenère, 8% Cabernet Sauvignon, 8% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Malbec
Artikelnummer:	1043917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Max VIII

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	45% Syrah, 29% Carmenère, 8% Cabernet Sauvignon, 8% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.