



2017 Don Maximiano

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

Der Don Max mit Jubiläumsetikette

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

Region:

Aconcagua

Subregion:

Aconcagua Valley

Produzent:

Errázuriz

Bewertung(en):

Tim Atkin 96/100, Parker 93/100, Score 19.5/20

Ausbau:

22 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

70% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 10% Petit Verdot, 5% Malbec

Artikelnummer:

0414017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Don Maximiano

Founder's Reserve
Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft: Chile
Bewertung(en): Tim Atkin 96/100, Parker 93/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère,
10% Petit Verdot, 5% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 22 Monate im 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.