



2018 Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Die Cabernet-Visitenkarte von Errázuriz

Beschreibung:

Die Rebsorte Cabernet Sauvignon hat im chilenischen Aconcagua- Tal eine perfekte Heimat gefunden. Die konstant warmen Temperaturen lassen die Trauben tadellos reifen und die alten Rebstöcke verleihen dem Wein Tiefe. Francisco Bättig, Chefönologe von Errázuriz, ist auch der Kopf der Max-Weine, er hat sie kreiert. Der elegante Max Reserva wird 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut. Zum 150-jährigen Bestehen des Weinguts trägt der 2018er-Jahrgang eine spezielle Jubiläumsetikette.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Deutlich florale Noten, aber auch Cassis und schwarze Kirschen in der verführerischen Nase, abgerundet durch Mokkanoten und einen Hauch Thymian. Weicher Auftakt, dann eine konzentrierte Cabernet-Frucht, Blaubeeren und Pflaumen, elegant bleibend, mit gut eingebundenen Tanninen; Tabaknoten und Crémantschokolade im saftigen, sehr präzisen Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischaschen, 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):

James Suckling 92/100, Parker 90–91/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

85% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 5% Syrah

Artikelnummer:

0302518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Parker 90–91/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 5% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.