

2019 Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Cabernet at its best aus Chiles Meisterbodega

Beschreibung:
Die Rebsorte Cabernet Sauvignon hat im chilenischen Aconcagua-Tal eine perfekte Heimat gefunden. Die konstant warmen Temperaturen lassen die Trauben tadellos reifen, während die alten Rebstöcke dem Wein Tiefe und Substanz verleihen. Ein kraftvoller und sehr typischer Vertreter der Rebsorte Cabernet Sauvignon, geprägt vom einzigartigen Terroir dieser wundervollen Region.
Degustationsnotiz:
Dichtes Rubinrot mit schönem Glanz. Ein bezauberndes Bouquet, das von Düften nach Cassis, Erdbeeren und Edelhölzern geprägt ist, aber auch eine gute Spur Kokos und Crémant-Schokolade beinhaltet. Der elegante Eindruck zum Auftakt wird rasch abgelöst durch eine kraftvolle, sehr dichte und fruchtintensive Note, nun auch schwarze Kirschen und Rosmarin, sehr homogen und geschmeidig, mit dezentem Toasting; eine leichte Frischenote vermittelt diesem Max Reserva eine saftigen, gut strukturierten Abgang.
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):	Tim Atkin 92/100, James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	92.4% Cabernet Sauvignon, 5.7% Petit Verdot, 1.9% Syrah
Artikelnummer:	0302519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	Tim Atkin 92/100, James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	92.4% Cabernet Sauvignon, 5.7% Petit Verdot, 1.9% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch