



2021 Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Chilenische Cabernet-Virtuosität seit 1870

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 Crémantschokolade beinhaltet. Der elegante Eindruck zum Auftakt wird rasch abgelöst durch eine kraftvolle, sehr dichte und fruchtintensive Note, nun auch schwarze Kirschen und Rosmarin, harmonisch und geschmeidig, mit dezentem Barriquetasting. Eine ätherische Frischenote vermittelt diesem Max Reserva einen saftigen, angenehm 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 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	86% Cabernet Sauvignon, 6% Malbec, 4% Petit Verdot, 3% Tintorera, 1% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0302521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft: Chile
Bewertung(en): Tim Atkin 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 86% Cabernet Sauvignon, 6% Malbec, 4% Petit Verdot, 3% Tintorera, 1% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.