



Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Un assemblage Max Reserva d'origine suisse

Beschreibung:

L'oenologue Francisco Baettig, qui s'est formé à Bordeaux, démontre, une fois encore, son talent. L'élevage pendant 12 mois en barriques de chêne français confère à ce vin une belle élégance.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis brillant, aux nuances violettes. Le bouquet intense dévoile de belles nuances de cassis, de gelée de myrtille et de chocolat crémant, sur des pointes d'eucalyptus, de poivre noir et de bois précieux. Fruit concentré et de subtiles notes boisées dans la bouche elle aussi marquée par les fruits noirs, avec des touches de noix de coco et de vanille, ainsi que des tannins mûrs et bien intégrés; les arômes restent incroyablement persistants au-delà du milieu de bouche; souffle d'épices dans la longue finale juteuse.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec le chili con carne, les boulettes de viande, les lasagnes, les pizzas et le ragoût de bœuf. Vous l'apprécierez également avec un gratin de maïs, du poulet ou des tourtes à la viande.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Chili

Sous-région: Vallée d'Aconcagua

Produzent: Viña Errázuriz

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 40% Syrah, 23% Cabernet Sauvignon, 13% Malbec, 10% Carmenère, 8% Garnacha, 8% Mourvèdre

Artikelnummer: 0164919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chili
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	40% Syrah, 23% Cabernet Sauvignon, 13% Malbec, 10% Carmenère, 8% Garnacha, 6% Mourvèdre
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.