

Don Maximiano

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

Esemplare e pionieristico

Beschreibung:

Il "Don Max" è uno dei migliori vini rossi del Cile. Il direttore dell'azienda Eduardo Chadwick e il capo enologo Francisco Baettig hanno creato una vera e propria icona sudamericana acclamata in tutto il mondo.

Degustationsnotiz:

"Porpora denso con riflessi violacei. Un bouquet di frutti di bosco che si sviluppa gradualmente nel bicchiere: lamponi, ciliegie, ma anche un po' di ribes nero, uniti a belle note tostate e a un tocco di violetta. Al palato, si confermano le magnifiche note fruttate del naso, accompagnate da chiodi di garofano, cioccolato al tartufo e un po' di cocco; molto denso e potente, piacevolmente maturo, vellutato ed espressivo; una bella nota di freschezza accompagna il finale persistente, accompagnato da tannini maturi.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a tagli nobili di manzo, agnello in crosta di erbe, scampi alla griglia e pesce all'aglio. Da gustare anche con formaggi molli stagionati e selvaggina.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Cile

Appellation:Vallée d'AconcaguaProduzent:Valle de Aconcagua DOAllevamento:22 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 78% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère, 7% Petit Verdot, 5% Syrah

Artikelnummer: 0414010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Don Maximiano

Founder's Reserve Valle de Aconcagua DO

Herkunft: Cile

Valutazioni: James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score

18/20, Stephen Tanzer 92/100, Vinum 17/20

Varietà d'uva: 78% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère, 7%

Petit Verdot, 5% Syrah

Da bere:Pronto da bereWeinbau:TradizionaleAllevamento:22 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.0%

Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:

stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di

decantarlo.