

Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Un blend di Syrah dal Cile

Beschreibung:

Wine & Spirits Magazine ha nuovamente inserito Errázuriz tra le 100 cantine più importanti del mondo, riconoscendo così il ruolo di primo piano dell'azienda nel suo Paese e la sua moltitudine di vini di altissimo livello. Il "Max Blend" sottolinea questa classifica con il suo gusto impressionante: un vino rosso emozionante di qualità Reserva, prodotto dal miglior produttore cileno. Invecchiato per 12 mesi in botti francesi, è raffinato ed elegante..

Degustationsnotiz:

Rosso rubino brillante, con note di viola. L'intenso bouquet rivela splendide sfumature di ribes nero, gelatina di mirtilli e cioccolato crémant, con note di eucalipto, pepe nero e legni pregiati. Frutta concentrata e sottili note di legno al palato, anch'esso caratterizzato da frutta nera, con note di cocco e vaniglia, e tannini maturi e ben integrati; gli aromi rimangono incredibilmente persistenti oltre la metà del palato; esplosione di spezie nel lungo e succoso finale.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a chili con carne, polpette, lasagne, pizza e spezzatino di manzo. Lo si apprezzerà anche con il mais gratinato, il pollo o i pasticci di carne.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Cile

Appellation: Vallée d'Aconcagua Produzent: Viña Errázuriz Allevamento: 12 Mesi in barrique Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 55% Syrah, 10% Carmenère, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec, 10% Mourn

Petit Verdot

Artikelnummer: 0164918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua DO Viña Errázuriz

Herkunft: Cile

Valutazioni: Score 18/20

Varietà d'uva: 55% Syrah, 10% Carmenère, 10% Cabernet

Sauvignon, 10% Malbec, 10% Mourvèdre, 5%

Petit Verdot

Da bere: da subito fino al 2027

Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.5%

Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.