



Don Maximiano

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

Votato a più riprese miglior vino cileno da Wines of Chile

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'Aconcagua

Produzent: Valle de Aconcagua DO

Allevamento: 22 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 79% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec, 6% Carmenère, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0414013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Don Maximiano

Founder's Reserve
Valle de Aconcagua DO

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	79% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec, 6% Carmenère, 5% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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.