



Don Maximiano

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

Dallo scrigno del tesoro di Errázuriz

Beschreibung:

Se il Cile è oggi uno dei grandi paesi produttori di vino del mondo, è grazie all'emblematico Don Maximiano. Questo vino illustra le care tradizioni dell'azienda e i suoi sforzi per produrre la migliore miscela di Cabernet Sauvignon che il mondo abbia mai conosciuto. Inoltre, riflette l'eccezionale terroir della Valle dell'Aconcagua.

Degustationsnotiz:

Porpora di impressionante intensità. Un naso ammaliante con note di lampone, fragola e ribes nero, con un tocco di cioccolato, noce moscata e infine noci. L'attacco fresco e succoso lascia spazio a opulenti aromi di frutta nera che ricordano le ciliegie, fino al finale persistente con delicate note speziate e minerali; si tratta di un vino molto potente e allo stesso tempo armonioso, che promette un grande potenziale di invecchiamento.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 67% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 8% Malbec, 7% Petit Verdot, 3% Cabern

Artikelnummer: 0414015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Don Maximiano

Founder's Reserve
Valle de Aconcagua DO

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Descorchados 95/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	67% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 8% Malbec, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc da subito fino al 2028
Da bere:	Tradizionale
Weinbau:	22 Mesi in barrique
Allevamento:	14.0%
Vol. alcolici:	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.
Servier:	