Don Maximiano Founder's Reserve

Collection 2x 75 cl 2007,2010,2013, Valle de Aconcagua, Viña Errázuriz

Votato a più riprese miglior vino cileno da Wines of Chile

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
"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. "
Abbinamenti:
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.
Consigli per il consumo:
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 d'origine:	Cile
Regione:	Regione dell'Aconcagua
Sottoregione:	Vallée d'Aconcagua
Produttore:	Errázuriz
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	04140--

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Don Maximiano Founder's Reserve

Collection 2x 75 cl 2007,2010,2013
Valle de Aconcagua
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch