2016 Don Maximiano

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

Il leggendario vino di culto del Cile

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 brillante, che schiarisce leggermente sul disco. Bouquet intenso e variegato di mora e ribes nero, con note di sottobosco e cioccolato Cremant, poi vaniglia Bourbon. Sorprendentemente fresco al palato, ancora una volta caratterizzato da un'opulenza di frutti neri, con un sentore di salvia; i tannini sono maturi e ben integrati; potente nota tostata nel lungo finale.
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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	CL
Regione:	Regione dell'Aconcagua
Sottoregione:	Vallée d'Aconcagua
Produttore:	Errázuriz
Valutazioni:	Descorchados 97/100, Score 19/20
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	69% Cabernet Sauvignon, 12% Malbec, 8% Petit Verdot, 8% Carmenère, 3% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0414016

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
Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	CL
Valutazioni:	Descorchados 97/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	69% Cabernet Sauvignon, 12% Malbec, 8% Petit Verdot, 8% Carmenère, 3% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se 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