



2014 Don Maximiano

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

Icon-Winery mit 97 Punkten

Descrizione del vino:

Der «Don Max» ist einer der ganz grossen Roten Chiles. Besitzer Eduardo Chadwick und Chef-Önologe Francisco Baettig haben hier eine wahre Ikone Südamerikas von internationaler Klasse geschaffen.

Nota di degustazione:

Intensives Purpur, violette Nuancen. Eine vollaromatische, von dunklen Beeren geprägte Nase, Heidelbeeren, Brombeeren und Cassis im feinen Zusammenspiel mit Zartbitterschokolade, Kakao und einigen blumigen Aromen. Am Gaumen sehr kraftvoll, die Aromen der Nase bestätigen sich; trotz seiner Dichte und Intensität auch eine wunderbare Eleganz zeigend, bestens strukturiert; über die Mitte hinaus feine Noten nach Walnuss und etwas Tabak; langer, kräftiger Abgang.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Cile

Regione:

Regione dell'Aconcagua

Sottoregione:

Vallée d'Aconcagua

Produttore:

Errázuriz

Valutazioni:

Descorchados 97/100, James Suckling 96/100, Score 19/20

Vinificazione:

20 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2025

Varietà d'uva:

68% Cabernet Sauvignon, 18% Carmenère, 9% Malbec, 5% Petit Verdot

Numero di articolo:

0414014

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Don Maximiano

Founder's Reserve
Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	Descorchados 97/100, James Suckling 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	68% Cabernet Sauvignon, 18% Carmenère, 9% Malbec, 5% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.