



2009 Cabernet Sauvignon Max Reserva

Valle de Aconcagua, Viña Errázuriz

Ausdrucksvoll und tiefgründig

Descrizione del vino:

Die Lage des Weinguts im Aconcagua-Tal, umrahmt von hohen Bergen, durchzogen von den kühlen Lüften des Pazifiks, schafft die besten Voraussetzungen für die hervorragende Qualität des Cabernet Sauvignons. Kein Geringerer als Robert Parker hat die Viña Errázuriz 2017 zum besten Weingut Chiles gekürt. Verantwortlich für die unbestechliche Qualität der Weine ist der bekannte Önologe Francisco Baettig. Der Max Reserva, ein Cabernet Sauvignon von ausserordentlicher Typizität, reift 12 Monate in französischen Barriquen.

Nota di degustazione:

Purpurrot, granatfarbene Akzente. Cassis, Brombeeren und eine Spur Eukalyptus in der fein duftenden, gekonnt abgestimmten Nase. Blau- und Schwarzbeerig geprägter Gaumen, immer intensiver werdend, im feinen Wechselspiel zu den Schokolade- und Tabaknoten, auch feinstes Vanille; die prima Tanninstruktur stützt den vollen Körper; warmes und ausgedehntes Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischtaschen, Lasagne, Pizza und Rindragout. Geniessen Sie ihn auch zu Maisgratin mit Poulet oder Pies.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Cile

Regione:

Regione dell'Aconcagua

Sottoregione:

Vallée d'Aconcagua

Produttore:

Errázuriz

Valutazioni:

Stephen Tanzer 90/100, Wine Spectator 86/100, Score 17/20

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2017

Varietà d'uva:

85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0302509

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Max Reserva

Valle de Aconcagua
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	Stephen Tanzer 90/100, Wine Spectator 86/100, Score 17/20
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2017
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.