



2011 Cabernet Sauvignon Max Reserva

Valle de Aconcagua, Viña Errázuriz

Sommerlich leichter Preis

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, rubinrote Akzente. Noble Nase nach roten und schwarzen Beeren, an Himbeeren und Cassis erinnernd, eine Minznote ergänzt die Aromatik sowie Crémant-Schokolade und einige Wildkräuter. Viel Eleganz und eine homogene Struktur am Gaumen, nun auch Pflaumen und balsamische Noten, von straffer Struktur; einige Röstaromen runden das Aromabouquet ab; mittellanges Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischaschen, 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:	Descorchados 93/100, Score 17/20, Wine Spectator 88/100
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2019
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0302511

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Max Reserva

Valle de Aconcagua
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	Descorchados 93/100, Score 17/20, Wine Spectator 88/100
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2019
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.