



2013 Don Maximiano

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

Von Wines of Chile mehrfach zum besten Wein Chiles gekürt

Beschreibung:

Der Don Maximiano ist zweifelsohne einer der schönsten Cabernet Sauvignons Chiles; er wurde vom Wines Of Chile Award schon mehrfach als bester Wein des Wettbewerbs ausgezeichnet. Gutsleiter Eduardo Chadwick und sein geniales Önologen-Team haben hier eine wahre Ikone Südamerikas von internationaler Klasse geschaffen.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot, violette Reflexe. Ein beeriges Bouquet, das sich nach und nach im Glas entwickelt: Himbeeren, Kirschrucht, aber auch etwas Cassis, vermählt mit passenden Röstaromen und einem Hauch Veilchen. Am Gaumen bestätigen sich die prächtigen Fruchtnoten der Nase, dazu gesellen sich Gewürznelke, Trüffelschokolade und etwas Kokosnuss; sehr dicht und druckvoll, von angenehmer Reife, samtig und ausdrucksstark; eine passende Frischenote begleitet den anhaltenden, von reifen Tanninen begleiteten Abgang.

Passt zu:

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.

Servierempfehlung:

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

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunftsland: | Chile |
| Region: | Aconcagua |
| Subregion: | Aconcagua Valley |
| Produzent: | Errázuriz |
| Bewertung(en): | Score 19.5/20 |
| Ausbau: | 22 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Rebsorte(n): | 79% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec, 6% Carmenère, 5% Petit Verdot |
| Artikelnummer: | 0414013 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Don Maximiano

Founder's Reserve
Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Chile |
| Bewertung(en): | Score 19.5/20 |
| Rebsorte(n): | 79% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec, 6% Carmenère, 5% Petit Verdot |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 22 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |