



## 2017 Chardonnay Max Reserva

Aconcagua Costa DO, Viña Errázuriz

Vibrierender Chardonnay aus der Küstenregion

### Beschreibung:

Der Chefönologe von Errázuriz, Francisco Baettig, gilt als Kopf der Max-Reserva-Weine. Sein Chardonnay gedeiht in der Region Aconcagua Costa, unter dem Einfluss der kühlen Pazifikbrisen. Glasklare Frucht und lebendige, gelbfruchtige Aromen prägen den aussergewöhnlichen Weisswein, der durch den Barriqueausbau seinen zarten Schmelz entwickelt.

### Degustationsnotiz:

Mittelgelbe Farbe, goldene Akzente. Ein Nasenbild, das Aromen von Golden Delicious und Quitte offenbart, eine schöne Reife ausdrückend, dahinter eine leicht pfeffrige Note. Sehr weich und cremig der Gaumen, viel gelbe Steinfrucht und dezente zitrische Noten, auch einige geröstete Mandeln; eine angenehme, aber nicht aufdringliche Frischnote, konzentrierter Finish.

### Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Chile
<b>Region:</b>	Aconcagua
<b>Subregion:</b>	Casablanca Valley
<b>Produzent:</b>	Errázuriz
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1785817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay Max Reserva**

Aconcagua Costa DO  
Viña Errázuriz

<b>Herkunft:</b>	Chile
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren