



## 2012 Cabernet Sauvignon Max Reserva

Valle de Aconcagua, Viña Errázuriz

Vom besten Weingut Chiles

### 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:

Kräftiges Rubinrot, violette Akzente. Köstliche Nase nach Cassis, Brombeeren und einem Hauch Zedernholz, schliesslich auch etwas kubanischer Tabak. Am Gaumen elegant und temperamentvoll zugleich, viel schwarze Beerenfrucht, samtene Tannine; ausdrucksstark intensiv und von feinen schokoladigen Noten unterlegt; mittellanges 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

### Sottoregione:

Vallée d'Aconcagua

### Produttore:

Errázuriz

### Valutazioni:

James Suckling 90/100, Score 17/20

### Vinificazione:

12 Monate in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

Jetzt bis 2020

### Varietà d'uva:

85% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

### Numero di articolo:

0302512

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Max Reserva**

Valle de Aconcagua  
Viña Errázuriz

<b>Origine:</b>	Cile
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 90/100, Score 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2020
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.