



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Don Maximiano Founder's Reserve

Vina Errazuriz Aconcagua Valley

Artikelnummer	864050-2017
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Ausbau	22 Monate in frz. Eiche, davon 65% neu
Alkohol	14 % vol.
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Aconcagua Valley Dieses Tal kennzeichnet sich durch eine moderat warme Vegetationsperiode aus, die durch kühlende Brisen vom Pazifik gemäßig wird. Die Lage ist aufgrund ihrer Nähe zum Meer sehr begünstigt; kühle Winde verlangsamen den Vegetationszyklus, was die Aromen- und Farbausprägung der Trauben sowie eine gute Säurestruktur fördert.	
Klassifikation	Wine of Origin "Wine of Origin" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.	
Jahrgang	2017	
Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenere, Petit Verdot	
Bodenart	Zum einen Bestehen die Böden aus sandigem Granit, alluvialem Gestein, Wasser speicherndem Lehm und Kies.	
Erzeuger	Vina Errazuriz Schon lange werden bei Vina Errázuriz beste französische Klone im Aconcagua Valley angebaut. Das Weingut wurde 1870 nördlich der Hauptstadt Santiago gegründet und gilt als Premier Estate Chiles. Heute wird es von Eduardo Chadwick geführt, dessen große Vision die Weiterentwicklung der Qualität chilenischer Weine und Bewahrer der Identität der Weine aus der Region ist.	
Beschreibung	Von schöner rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. Der 2017er Don Maximiano Founder's Reserve besticht durch Aromen, die an rote Früchte wie Kirschen und Himbeeren erinnern. Weiter hinten erscheinen schöne Noten von Kakao und Gewürznelke, die in einer Note gipfeln, die an Veilchen erinnert. Im Einklang mit dem, was man in der Nase wahrgenommen hat, bietet der Gaumen Kirschen, Himbeeren und Cassis sowie die süßen Noten von Kakao und Nelke. Es ist ein großzügiger Wein mit einem breiten Eingang, mit guter Spannung und Saftigkeit, die für Frische sorgen, eingerahmt von reifen Tanninen, die den Mund wunderbar umschließen, mit einem langen und sehr angenehmen Abgang.	
Empfehlung	Dekantiert, bei 16-18 Grad Celsius servieren, passt sehr gut zu provenzalischen Lammrippchen mit Parmesanmantel, gegrilltem Straußenfleisch oder Rinderfilet im Kräutermantel sowie zu mittelkräftigem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein in seiner Jugend zu dekantieren. Je nach Lagerung ist er mindestens bis 2030 auf Top-Niveau.	
Bewertung	93 Punkte Robert Parker 94 Punkte Decanter 96 Punkte James Suckling	Oktober 2021

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de