



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2017er Max Reserva Merlot

### Vina Errazuriz Aconcagua Valley

<b>Artikelnummer</b>	864035-2017
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Ausbau</b>	in Barriques gereift
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Barrique</b>	Ja
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	18°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	<p>Aconcagua Valley</p> <p>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.</p>
<b>Klassifikation</b>	<p>Wine of Origin</p> <p>"Wine of Origin" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Rebsorte</b>	<p>Merlot</p> <p>Merlot ist die momentan wohl beliebteste Traubensorte weltweit. In Chile bringt diese Rebsorte nicht nur ihre schöne Fruchtigkeit zum Ausdruck, auch in Punkto Kräuter und Gewürze spielt sie eine umfassende Klaviatur aus.</p>
<b>Bodenart</b>	Zum einen Bestehen die Böden aus sandigem Lehm, aber auch aus steinigten Parzellen mit guter Drainage.
<b>Erzeuger</b>	<p>Vina Errazuriz</p> <p>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</p> <p>^</p> <p>und Bewahrer der Identität der Weine aus der Region.</p>
<b>Beschreibung</b>	<p>Aromen von roten Früchten wie Kirschen und Erdbeeren sowie schwarzen Früchten wie Pflaumen und Feigen, gepaart mit subtilen Noten von Vanille, Zimt und Trockenfrüchten. Der weiche Gaumen hat eine gute Struktur und eine ausgewogene Säure, die ihm eine angenehme Frische verleiht. Aromen von dunklen Johannisbeeren und Himbeeren sind langanhaltend, zusammen mit eleganten und feinen Tanninen.</p>
<b>Empfehlung</b>	<p>Dekantiert und leicht gekühlt bei 18 Grad Celsius servieren, passt zu gebratenen Fleischgerichten wie Rind, Lamm oder Ente aber auch zu pikantem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2022 zu genießen.</p>

Stand 19.02.22. 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](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)