



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Max Reserva Carmenere

Vina Errazuriz Aconcagua Valley

Artikelnummer	864036-2017
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	12 Monate in Barriques gereift
Alkohol	13,5 % vol.
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Aconcagua Valley</p> <p>Dieses Tal kennzeichnet sich durch eine moderat warme Vegetationsperiode aus, die durch kühlende Brisen vom Pazifik gemäßigt werden. 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>
Klassifikation	<p>Wine of Origin</p> <p>"Wine of Origin" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
Jahrgang	2017
Rebsorte	<p>Carmenère</p> <p>Carmenère wird seit 1850 in Chile angebaut. In dem Andenstaat spielt die Empfindlichkeit der Rebe gegen die kühle europäische Witterung keine Rolle. Sie gehört auch heute noch zu den wenigen für Bordeaux-Cuvées zugelassenen Rebsorten, spielt aber dort keine große Bedeutung mehr, seit sie im vorletzten Jahrhundert durch die Phylloxera (Reblaus) nahezu ausgerottet wurde. Chile ist seitdem die neue Heimat des Carmenère. Da sich Merlot- und Carmenèrerebstöcke sehr ähneln, hielt man die Rebsorte lange für eine Variante des Merlot. Dieser Irrtum wurde erst 1994 endgültig durch eine DNA-Analyse beseitigt. Carmenère ist heutzutage eine chilenische Besonderheit, auf welche man stolz ist.</p>
Bodenart	kiesig-sandiger Lehm
Erzeuger	<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>
Beschreibung	<p>Tiefdunkles Rubinrot im Glas, Aromen von schwarzen Früchten, Heidelbeeren, etwas Pfeffer und balsamische Noten, Tannengrün. Am Gaumen kräftig, mit seidigem Tannin, viel Schmelz, saftig und generös, mit guter Konzentration und schönem Finale.</p>
Empfehlung	<p>Bei 16-18 Grad Celsius servieren, gerne dekantieren. Passt sehr gut zu gewürztem, gebratenem Fleisch wie Rind oder Lamm, zum Barbecue aber auch zu pikantem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2021+ zu genießen.</p>

Stand 21.11.20. 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