



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2015er Max Reserva Cabernet Sauvignon

Vina Errazuriz Aconcagua Valley

Artikelnummer	864040-2015
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	14 % vol.
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	2015
Rebsorte	<p>Cabernet Sauvignon</p> <p>Die weltweit in quasi allen wärmeren Klimaten wachsende Rebsorte Cabernet Sauvignon ist traditionell Bestandteil der großen Bordeaux-Weine und bringt vielschichtige Weine, deren Aromenspektrum weit gefächert ist.</p>
Bodenart	überwiegend sandiger Lehm mit vereinzeltem Vorkommen an Kies und Stein.
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 ist. Er nutzt konsequent modernste Erkenntnisse der Weinbereitung, ist aber gleichzeitig ein Verfechter und Bewahrer der Identität der Weine aus der Region.</p>
Beschreibung	<p>Leuchtendes granatrot mit violetten Reflexen; intensive Aromen schwarzer und roter Früchte; Kirsche, Cassis, würzige Noten mit Aromen von Zimt, Nelke und Vanille, Karamell und dunkle Schokolade im Abgang; dicht und lang mit weichem Tannin. Für die Max Reserva - Weine wird das handgelesene Traubengut vorsichtig mazeriert, vergoren und 13 Monate in überwiegend französischen Barriques ausgebaut.</p>
Empfehlung	<p>Bei 18 Grad Celsius servieren, passt sehr gut zu herzhaften, würzigen Gerichten mit gebratenem Lamm-, Rind- oder Kalbfleisch, gegrilltem Gemüse oder auch gereiftem Bergkäse, z.B. Comté. Genießen Sie diesen wunderbaren Cabernet bis 2023.</p>

Stand 04.07.20. 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