



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2021er Max Reserva Cabernet Sauvignon

Vina Errazuriz Aconcagua Valley

| | |
|---------------------------|--------------------------------|
| Artikelnummer | 864040-2021 |
| Kartoninhalt (Fl.) | 6 |
| Ausbau | 14 Monate in Barriques gereift |
| Alkohol | 13,5 % vol. |
| Barrique | Ja |
| Farbe | rot |
| Temperatur | 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 | 2021 |
| Rebsorte | Cabernet Sauvignon 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. |
| Bodenart | überwiegend sandiger Lehm mit vereinzeltem Vorkommen an Kies und Stein. |
| 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 | 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. |
| Empfehlung | 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 2028. |

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