



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2011er Don Maximiano

### Vina Errazuriz Aconcagua Valley

<b>Artikelnummer</b>	864050-2011
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	14 % vol.
<b>Restzucker</b>	2,9 g/l
<b>Säure</b>	6,19 g/l
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	16°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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.
<b>Klassifikation</b>	Wine of Origin "Wine of Origin" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
<b>Jahrgang</b>	2011 2011 war ebenfalls wie 2010 geprägt von kühlen Temperaturen und niedrigen Erträgen. Im Gegensatz zum Vorjahr gab es keinen Frost und mehr Niederschlag, welcher aber nicht die Traubenqualität beeinträchtigte.
<b>Bodenart</b>	Zum einen Bestehen die Böden aus sandigem Granit, alluvialem Gestein, Wasser speicherndem Lehm und Kies.
<b>Erzeuger</b>	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 ist. Er nutzt konsequent modernste Erkenntnisse der Weinbereitung, ist aber gleichzeitig ein Verfechter und Bewahrer der Identität der Weine aus der Region.
<b>Beschreibung</b>	Intensives Purpur mit rubinroten Reflexen; faszinierende Aromen von Brombeeren, dunkle Früchte wie Blaubeeren, Johannisbeeren, Lakritz, etwas getrocknete Früchte und Noten von Zedernholz; am Gaumen kräftig und saftig, ausgewogene Perfektion zwischen Tanninen und Säure - ein großartiger Wein mit Lagerpotenzial!
<b>Empfehlung</b>	Dekantiert zu Provenzalen Lammrippchen mit Parmesanmantel, gegrilltem Straußenfleisch oder Rinderfilet im Kräutermantel oder mildem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein in seiner Jugend zu dekantieren. Je nach Lagerung ist er mindestens bis 2024 auf Top-Niveau.
<b>Bewertung</b>	Wine Advocate #213 2014: 92 Parker Punkte Wine Spectator Mai 2014: 92 Punkte James Suckling 2014: 95 Punkte

Stand 23.05.20. 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