Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Don Maximiano Founder's Reserve

Vina Errazuriz
Aconcagua Valley

Artikelnummer	864050-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Ausbau	22 Monate in frz. Eiche, davon 65% neu
Alkohol	13,5 % vol.
Säure	5,9 g/l
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet

Aconcagua Valley
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.

Klassifikation

Wine of Origin
"Wine of Origin" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Jahrgang

2018

Rebsorte

Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenere, Petit Verdot

Bodenart

Zum einen Bestehen die Böden aus sandigem Granit, alluvialem Gestein, Wasser speicherndem Lehm und Kies.

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

Mit einer schönen rubinroten Farbe und violetten Reflexen besticht der Jahrgang 2018 des Don Maximiano Founder's Reserve. Er bezaubert durch Aromen von roten Früchten, die an Kirschen, schwarze Johannisbeeren und Crème de Cassis erinnern, umrahmt von leichten Noten von Torten, Nüssen und geröstetem Kaffee. Im Einklang mit der Nase bietet der Gaumen eine frische Säure, die die roten Früchte hervorhebt, gefolgt von Gewürzen und balsamischen Noten, die an Dill und Rosmarin erinnern. Am Gaumen zeigt er Tannine mit einer außergewöhnlichen Textur und einem enormen Körper, was ihn zu einem sehr langlebigen Wein mit großer Tiefe macht.

Empfehlung

Dekantiert, bei 16-18 Grad Celsius servieren, passt sehr gut zu provenzalen Lammrippchen mit Parmesanmantel, gegrilltem Straußenfleisch oder Rinderfilet im Kräutermantel sowie zu mittelkräftigem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein in seiner Jugend zu dekantieren. Je nach Lagerung ist er mindestens bis 2029 auf Top-Niveau.

Bewertung

94 Punkte	Robert Parker
96 Punkte	James Suckling

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