



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2019er Don Maximiano Founder's Reserve

Vina Errazuriz Aconcagua Valley

Artikelnummer	864050-2019
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Ausbau	22 Monate in frz. Eiche, davon 65% neu
Alkohol	13,5 % vol.
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 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	2019
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	Einer der großen Rotweine aus Chile und ein Spitzenwein vom Weingut Errazuriz von Eduardo Chadwick namens Don Maximiano. Präsentiert sich mit dunklem, leuchtendem Rubinrot im Glas. Extrem spannendes, vielfältiges Bouquet, es duftet nach Blaubeeren, Brombeeren, Cassis, Kaffee- und Tabaknoten, deutliche Töne von dunkler Schokolade. Am Gaumen ist er herrlich samtig und dicht, tolle Fruchtfülle, intensive Cassis-Aromatik, feine Säurestruktur, gute Balance, kräftig, konzentriert mit perfekt integrierter Holznote (22-monatiger Ausbau in Barriques), dabei aber immer von einer bemerkenswerten Eleganz und Frische und in keiner Weise dicht oder überkonzentriert.
Empfehlung	Dekantiert, bei 16-18 Grad Celsius servieren, passt sehr gut zu provenzalischen 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 2030 auf Top-Niveau.
Bewertung	93 Punkte Robert Parker 96 Punkte James Suckling 94 Punkte Vinous

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