



Errázuriz Max Reserva Carmenère

Omschrijving

De Max Reserva Carmenère van Errazuriz is mooi kruidig met aroma's van zwarte peper, paprika, noten, vijgen en pruimen. Door zijn houtrijping zijn tonen van koffie en pure chocolade ontwikkeld. Een fluweelzacht mondgevoel met smaken van vijgen en donker fruit laten u wegdromen in een heerlijk lange afdronk.

Druivensoort(en)

Carmenère

Vinificatie

Om van de rijpe Carmenère druiven een krachtige volle wijn te maken is een intensieve extractie nodig. Het sap, wat oorspronkelijk wit is, wordt met de schilletjes vergist, om zo de tannine, kleur en smaken in de wijn te krijgen. Deze Max Reserva krijgt maar liefst 12 maanden rijping op eikenvaten, om zo een mooie balans te krijgen tussen het fruit, kruiden en hout.

Herkomst

De Carmenère Druiven voor de Max Reserva groeien in de Max wijngaarden in een mediterraan klimaat, hier kunnen de druiven mooi rijpen. De bodem bestaat uit een combinatie van klei en keien dit levert een goede drainage op en de kans voor de plant om diep te wortelen, vol van voedingsstoffen ontwikkeld de plant de mooiste aroma's van fruit en specerijen.

Eettips

Mexicaanse maaltijden of andere kruidige gerechten zijn perfect in combinatie met deze Carmenère uit de Max Reserva serie, maar ook bij de borrel met harde kazen is dit een topper!

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0433056
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13,5
Jaar:	2016
Streek:	Aconcagua Valley
Appellatie:	Aconcagua Valley
Wijnhuis:	Viña Errázuriz