Carmenère, "Max Reserva" Errazuriz



Deze Chileense Carménère biedt een intense en verfijnde expressie van de nationale druif. Afkomstig uit de Aconcagua-vallei, met diepgang, fluwelige textuur en elegante houttoetsen.

Oorsprong: Druiven komen van geselecteerde percelen in de Aconcagua-vallei, met alluviale bodems en verkoelende zeewind. Warme dagen en koele nachten zorgen voor aromatische concentratie en frisse zuren.

Druiven: 95% carmenère, 5% syrah

Vinificatie: Fermentatie bij 26°C met een maceratie van 18 dagen. Rijping gedurende 12 maanden in Franse eiken vaten, waarvan 20% nieuw, voor complexiteit en structuur.

Degustatie: Diep paars met violette reflecties. Aroma's van braam, zwarte peper, zoete paprika en pure chocolade. In de mond zachte tannines, volle structuur en een lange, rokerige en kruidige afdronk met frisse toets.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar, ondanks zijn kwaliteit is dit geen bewaa

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gekarameliseerde ribs, vegetarische chili of zoete aardappelgratin. Ook heerlijk bij een gourmetburger of linzen met zachte kruiden.

- Merguez en rode bonen
- Tacos
- Varkensgebraad in mosterdsaus
- ...