

## VIÑA MAIPO

Cabernet Sauvignon Reserva



<b>JAHRGANG</b>	2017
<b>ANBAULAND</b>	Chile
<b>REGION / LAGE</b>	Maipo Valley
<b>REBSORTE (N)</b>	Cabernet Sauvignon
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	Mundus Vini Silbermedaille 2018

**CHARAKTER** Intensives Aroma schwarzer Johannisbeeren, tief dunkle Farbe. Ein kräftig strukturierter, sehr aromatischer Wein. Die ca. 12-monatige Holzfassreife verleiht dem Wein Komplexität und ein gutes Alterungspotential.

**EMPFEHLUNG** Zu Reh- und Hirschbraten in dunklen Soßen, zu kurz gebratenem Rindfleisch, Chili con Carne und zu feinwürzigen Käsesorten.

**SERVIERTEMP.** 16 - 18 °C

**INFO** In jeder einzelnen Flasche Viña Maipo spürt man die Leidenschaft und Hingabe, mit der die Winzer ihre Rebstöcke pflegen, um höchste Qualität zu erzielen. Seit Jahrhunderten bleiben die Weinberge des Maipo-Tals auf wundersame Weise von Krankheiten, Unwettern und Katastrophen verschont. Um dafür zu danken, pilgern die Bewohner des Tales zur Maipo Kirche.



**ANALYSE** Säure 5,4 g/l Restzucker 5,1 g/l

Alkohol 13,5 % vol



>> Zur Website der Firmengruppe  
<http://www.bernard-massard.de>

**Inhalt / Fl. je Karton** 0,75 L | 6

**EAN FI.** 4008077640064