



Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Vom Star-Önologen Paul Hobbs beraten

Beschreibung:

Innerhalb kürzester Zeit ist das kleine, aber feine Weingut Altair zur Referenz Chiles aufgestiegen. Die Rebberge für den beliebten Blend Sideral liegen an den malerischen Ausläufern der Anden in einer Höhe zwischen 650 und 850 Metern über Meer. Im Tal fließt der Fluss Cachapoal, der zu dem mediterranen, ausgeglichenen Klima mit kühlen Brisen beisteuert. Das Traubengut wird von Hand gelesen und mehrfach verlesen. Kein Geringerer als Paul Hobbs, der von Robert Parker bereits mehrfach zur «Wine Personality of the Year» ausgezeichnet wurde, berät das Premium-Weingut.

Aromenprofil:

Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen. Aromen von schwarzer Kirsche, Brombeere und einem Hauch von gerösteter Kakaobohne. Ein Anflug von weissem Pfeffer, Moccabohne und einer ätherischen Note. Am Gaumen von Sanftheit geprägt, zugleich aber mit einer temperamentvollen und mächtigen Fruchtfülle. Geröstetes Brot und mediterranen Kräutern; samtene Tannine und eine bezaubernd integrierte Frische im vielschichtigen Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischtaschen, Lasagne, Pizza und Rindragout. Geniessen Sie ihn auch zu Maisgratin mit Poulet oder Pies.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Chile

Subregion: Rapel

Produzent: Viña San Pedro

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 58% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Carmenère, 8% Petit Verdot, 4% Cabern

Artikelnummer: 0678423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sideral

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft: Chile
Ratings: Descorchados 95/100, Decanter 94/100, James Suckling 93/100, Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 58% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Carmenère, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.