



Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Ein Fest für Gaumen und Seele

Beschreibung:

Vor über 20 Jahren wurden die hügeligen Andenausläufer im chilenischen Alta Cachapoal neu bepflanzt, um dem Sideral eine Heimat zu geben. Diese Lage ist begünstigt von einem ausgeglichenen, mediterranen Klima mit kühlen Brisen, für die Bewässerung sorgt der Fluss Cachapoal. Der international ausgebildete Önologe Gabriel Mustakis verleiht der Cuvée Sideral seine markante Handschrift. Das handgelesene Traubengut wird mehrfach verlesen, der Ausbau erfolgt in französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Schwarze Johannisbeeren und Blaubeeren in der wohlduftenden Nase, dahinter Nougat und Crémantschokolade, auch eine dezente Würze nach Wildkräutern. Weicher, ungemein samtiger Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken, dunkelbeerigen Frucht, auch Kakaonoten und süsse Vanilleschoten, unterlegt von reifen Gerbstoffen; sehr druckvoll und aromatisch weit über die Mitte hinaus, spannungsvoller, sehr chilenischer 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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Chile

Subregion: Rapel

Produzent: Viña San Pedro

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 68% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 9% Petit Verdot, 4% Carmenère, 2% Caberne

Artikelnummer: 0678420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sideral

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft: Chile
Ratings: James Suckling 93/100, Decanter 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100
Rebsorte(n): 68% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 9% Petit Verdot, 4% Carmenère, 2% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.