

Altaïr

Valle del Cachapoal DO, Viña San Pedro

Die Referenz aus Alto Cachapoal

Beschreibung:

Altaïr ist der zwölfthellste Stern am Nachthimmel und leicht von blossem Auge zu erkennen. Ein passender Name für den Vorzeigewein von Viña San Pedro, der das enorme Potenzial des Weinguts und der Region unter Beweis stellt. Die Assemblage aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc wird mit grösster Sorgfalt, jedem Jahrgang entsprechend den klimatischen Bedingungen angepasst.

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Ein entzückendes Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, Brombeergelée und Kirschtorte.

Ein Hauch von gerösteter Moccabohne, Schokogebäck und warmen Gewürznoten. Am Gaumen mit grossartiger Finesse und Intensität. Vollendete Balance, von einem fligranen Tanninkleid und knackiger Säure unterlegt. Ausdrucksstark und druckvoll bis ins lange, samtige Finale.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Chile

Subregion: Cachapoal (Rapel) **Produzent:** Viña San Pedro

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5%
Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0678521

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Altaïr

Valle del Cachapoal DO Viña San Pedro

Herkunft: Chile

Ratings: Descorchados 98/100, James Suckling 96/100,

Tim Atkin 97/100, Score 19/20

Rebsorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Trinkreife: Jetzt bis 2035 **Weinbau:** Traditionell

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.