



Master Blend

Selected Blend 1865, Viña San Pedro

Chiles Vielfalt in einem authentischen Blend

Beschreibung:

Andrea Calderón wählt mit grösster Sorgfalt die Trauben der besten Terroirs Chiles aus und vinifiziert daraus ihr Meisterwerk. Jeder Jahrgang ist an die jeweiligen Gegebenheiten des Jahres und des Klimas angepasst und bringt die Essenz der Rebsorten zur Geltung. Die Selektion 1865 ist auch ein eindrückliches Abbild des Rebsortenreichtums Chiles. Der Master Blend wird seinem Namen mehr als gerecht. Eine vielschichtige, opulente Cuvée, die mit warmen Gewürznoten und schwarzen Beeren entzückt.

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpurrot mit violetten Reflexen. Verführerisches Bouquet von schwarzen Waldbeeren, roten Steinfrüchten und einem Anflug von schwarzen Oliven und warmen Gewürzen. Weiter ein Hauch von Kokosrapel, Weissm Pfeffer und Graphit. Am Gaumen samtig und weich, geprägt von vielschichtigen Fruchtaromen und vorzüglich eingebundenem Tannin. Entzückend auch die ausschweifende, opulente Textur, geprägt von feiner Fruchtsüsse und dezenten Röstaromen. Eine authentisch chilenische Cuvée von beeindruckender Intensität und Konzentration.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Chile

Produzent: Viña San Pedro

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 34% Cabernet Sauvignon, 21% Syrah, 21% Petit Verdot, 19% Cabernet Franc, 5% M

Artikelnummer: 1264420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Master Blend

Selected Blend 1865
Viña San Pedro

Herkunft: Chile
Ratings: James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 34% Cabernet Sauvignon, 21% Syrah, 21% Petit Verdot, 19% Cabernet Franc, 5% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.