Master Blend

Selected Blend 1865, Viña San Pedro

Chiles Vielfalt in einem authentischen Blend

Beschreibung:
Chiles aussergewöhnliche geografische Vielfalt von kühlen, vom Pazifik geprägten Tälern bis zu sonnenverwöhnten Anden-Ausläufern bildet die Grundlage für diese Cuvée. Aus dieser Fülle wählt die Önologin Andrea Calderón mit grosser Präzision die besten Trauben aus und komponiert daraus ihren charakterstarken Master Blend – kraftvoll, strukturiert und komplex. Ein chilenisches Meisterstück, das Terroir und Jahrgang auf den Punkt bringt.

Aromenprofil:
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, weissem 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.

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

Herkunftsland:	Chile
Produzent:	Viña San Pedro
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	28% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 24% Merlot, 12% Petit Verdot, 12% Syra
Artikelnummer:	1264422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Master Blend

Selected Blend 1865
Viña San Pedro

Herkunft:	Chile
Ratings:	Tim Atkin 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	28% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 24% Merlot, 12% Petit Verdot, 12% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch