

# **Cabernet Sauvignon Old Vines**

Selected Collection 1865, Valle del Lontué, Viña San Pedro

Andrea Calderons Cabernet aus Chiles ältesten Rebstöcken

### Beschreibung:

Die junge Önologin Andrea Calderón hat sich zum Ziel gesetzt, das enorme Potenzial des Weinlandes Chile und seine Qualitätsweine auf der ganzen Welt bekannt zu machen. Mit ihrem authentischen Cabernet Sauvignon aus einem historischen Weinberg mit mehr als 70 Jahre alten Rebstöcken gelingt es ihr hervorragend, die einzigartigen klimatischen Bedingungen Chiles zum Ausdruck zu bringen.

## **Degustationsnotiz:**

Brillantes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Schwarze Waldbeeren, Brombeeren und Cassis in der tiefgründigen Nase. Auch etwas Wachholder, Melasse und Cabernet-typische Würze von blondem Pfeifentabak, Zimtstange und einem Hauch von Eukalyptus. Am Gaumen verschwenderisch, samtig und mit vollreifem Tannin. Viel fruchtiges Extrakt in der kompakten Mitte, enorme Reserven andeutend. Gleichermassen Kraftvoll und finessenreich mit herrlichem Trinkfluss bis ins intensive Finale.

#### 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 **Subregion:** Curicó

**Produzent:** Valle del Lontué **Ausbau:** 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5%
Trinkreife: Jetzt bis 2033

**Rebsorte(n):** 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1264519

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

# **Cabernet Sauvignon Old Vines**

Selected Collection 1865 Valle del Lontué

Herkunft: Chile

Ratings: Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Score

19/20

**Rebsorte(n):** 100% Cabernet Sauvignon

**Trinkreife:** Jetzt bis 2033 **Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.