



2013 Altaïr

Valle del Cachapoal, Altaïr Viña San Pedro

Die Referenz aus Alto Cachapoal

Beschreibung:

Was für ein Aufstieg! 2001 gegründet, zählt das Boutique-Weingut Altaïr bereits zu Chiles Referenzen. Dazu haben die exzellenten Hanglagen in Alto Cachapoal auf bis zu 850 Metern ebenso beigetragen wie das Können des Önologen Marco Puyo, der zuvor unter anderem bei Lafite Rothschild, William Fèvre, Casa Lapostolle arbeitete.

Degustationsnotiz:

Purpurrot von guter Intensität. Eine zauberhafte, komplexe Nase, die an schwarze Kirschen, Cassis, Heidelbeeren und etwas Anis erinnert, auch Brownies und einige blumige Noten. Am Gaumen eröffnet ein weicher Auftakt, der abgelöst wird von einem Korb voller dunkelbeeriger Noten, sehr intensiv und ausdrucksstark, mit samtigen, perfekt eingebundenen Tanninen; dezent gehaltene Röstaromen im anhaltenden Finish.

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

Region:

Central Valley

Subregion:

Cachapoal (Rapel)

Produzent:

Viña San Pedro

Bewertung(en):

Tim Atkin 96/100, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 90/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20

Herstellung:

20 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Traubensorte(n):

93% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 2% Syrah

Artikelnummer:

0678513

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Altair

Valle del Cachapoal
Altair Viña San Pedro

Herkunft: Chile

Bewertung(en): Tim Atkin 96/100, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 90/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20

Traubensorte(en): 93% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 2% Syrah

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Weinbau: Traditionell

Herstellung: 20 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 14.5 %

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