



2015 Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Cabernet Sauvignon vom Allerfeinsten, in Chile ist der Cabo de Hornos eine echte Inst

Degustationsnotiz:

Prächtiges Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Ein ausgesprochen kraftvolles Cabernet-Bouquet, das Noten nach Cassis und Blaubeeren offenbart, auch Vanille und dunkle Schokolade. Sehr samtig und weich der Auftakt, abgelöst von einer explosiven blau- und schwarzbeorigen Aromatik, wiederum deutliche Cassisnoten, auch Kakao und eine Spur Zedernholz; sehr dicht und muskulös, mit wunderbar reifen Tanninen; langanhaltender 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:	Curicó
Produzent:	Viña San Pedro
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0150615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft: Chile
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100
Traubensorte(en): 100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.