



2016 Altaïr

Valle del Cachapoal DO, Viña San Pedro

Grand Vin von den Ausläufern der Anden

Beschreibung:

An den hügeligen Ausläufern der Anden, im Alta Cachapoal, gedeihen auf einer Höhe von 650 bis 850 Metern die Reben für den grossartig strukturierten Altaïr, vinifiziert nach Bordelaiser Art. Das Weingut hat sich seit der Gründung im Jahr 2001 zu einer der besten Referenzen Chiles entwickelt. Master of Wine Tim Atkin meint zum Altaïr 2016: «Bordeaux trifft die Rhone. Die Kombination zwischen Bordelaiser und Rhone-Rebsorten funktioniert perfekt in Chile. Frische, Finesse und Komplexität – alles ist da.»

Degustationsnotiz:

Kräftiges Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Ein fantastisch komponiertes Bouquet, das zum Eintauchen einlädt: Viel Kirschfrucht und Blaubeeren, aber auch Cassis paaren sich mit kräftigen Röstaromen, an Vanille und Ruchbrot erinnernd, schliesslich auch etwas Gewürznelke. Am Gaumen gleichermassen kraftvoll und erwärmend, sehr straff und fein texturiert, mit einem ausgesprochen dichten Fruchtausdruck; die Tannine sind fein, reif, und perfekt eingewoben; sehr langes, leicht mineralisches Finale, das von süsssem Caramel begleitet wird.

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 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
Herstellung:	20 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Traubensorte(n):	78% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 9% Syrah
Artikelnummer:	0678516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Altair

Valle del Cachapoal DO
Viña San Pedro

Herkunft: Chile
Bewertung(en): Tim Atkin 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
Traubensorte(en): 78% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 9% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2031
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.