2017 Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

93-Punkte-Blend von Paul Hobbs

Beschreibung:
Die «Sideral»-Rebberge liegen an den malerischen Ausläufern der Anden in einer Höhe zwischen 650 und 850 Metern. Im Tal fliesst der Cachapoal, der im warmen Klima mit kühlen Brisen für Erfrischung sorgt. Die Trauben werden von Hand geerntet und vor der Reife in der Barrique mehrfach verlesen. Für die Beratung des Premiumweinguts ist der Starönologe Paul Hobbs verantwortlich, der von Robert Parker bereits mehrfach als «Wine Personality of the Year» ausgezeichnet wurde.

Degustationsnotiz:
Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Schwarze Johannisbeeren und Blaubeeren in der wohlduftenden Nase, dahinter Nougat und Milchschokolade, schliesslich einige blumigen Noten. Weicher, ungemein samtiger Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken, dunkelbeerigen Frucht, auch Kakaonoten und süsse Vanilleschoten, unterlegt von reifen Gerbstoffen; sehr druckvoll und aromatisch weit über die Mitte hinaus, spannungsvoller, sehr chilenischer Abgang.

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischtaschen, Lasagne, Pizza und Rindragout. Geniessen Sie ihn auch zu Maisgratin mit Poulet oder Pies.

Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Chile
Region:	Central Valley
Subregion:	Rapel
Produzent:	San Pedro
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, Decanter 91/100
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	81% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc, 2% Carmenère
Artikelnummer:	0678417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sideral

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, Decanter 91/100
Rebsorte(n):	81% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc, 2% Carmenère
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch