



2017 Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

95 Punkte für Chiles Cabernet-Monument

Beschreibung:

Der Cabo de Hornos ist in Chile extrem beliebt und der traditionsreichste Icon-Wein des Landes. Die Trauben für diesen Cabernet Sauvignon mit Kultcharakter stammen von drei exzellenten vulkanischen Terroirs im Cachapoal-Tal, der Ausbau erfolgt in besten französischen Barriquen.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot bis zum Rand hin. Viel Cassisfrucht, Brombeeren und Schwarztee in der Cabernet-Sauvignon-typischen Nase, dahinter auch einige pfeffrige Noten und Crémant-Schokolade und Mokka. Am Gaumen zeigt sich eine konzentrierte rot- und schwarzbeerige Frucht, verwoben mit sehr feinen Tanninen und den passenden Röstaromen, sehr schön balanciert und mit viel Druck; finessenreiches, langanhaltendes Finale mit einem guten Rückgrat.

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:	San Pedro
Bewertung(en):	Tim Atkin 95/100, Descorchados 94/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0150617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft: Chile
Bewertung(en): Tim Atkin 95/100, Descorchados 94/100
Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im 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.