



2018 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:

Intensiv purpurrote Farbe. Eine ausdrucksstarke Nase, die Aromen nach Blaubeeren und Cassis offenbart, Bourbonvanille und Kakao, auch etwas Ruchbrot. Ausladend am Gaumen: Cabernet-typisch mit viel schwarzer Frucht, etwas Caramel und schwarzem Pfeffer, fein texturiert und samtig, viel Druck entwickelnd; samtiger und intensiver Abgang.

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): James Suckling 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 92/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 92/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0150618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 92/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
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.