



2021 Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Bestseller aus Chile für Sternstunden

Beschreibung:

Seit dem ersten Jahrgang ist dieser Traum-Blend vom kleinen, aber feinen chilenischen Weingut Altaïr auf höchste Ratings abonniert. Die Rebberge liegen an den malerischen Ausläufern der Anden. Im Tal fliesst der Fluss Cachapoal, der zu dem mediterranen, ausgeglichenen Klima mit kühlen Brisen beisteuert. Sterne auf der Etikette, Sonne in der Flasche!

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot, violette Nuancen. Eine sehr chilenische Nase mit Aromen von Brombeeren, Cassis und einem Hauch Lakritze, auch dunkle Schokolade und Mocca. Von viel Sanftheit geprägter Auftakt, welcher abgelöst wird von einer temperamentvollen und ausgewogenen dunkelbeerigen Frucht, nun auch Kirschen und Blaubeeren, abgelöst von Brotkrustentönen und einigen mediterranen Kräutern; samtene Tannine und eine passende Frische im ausgewogenen 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):

Descorchados 95/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

73% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 9% Carmenère, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0678421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sideral

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	Descorchados 95/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	73% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 9% Carmenère, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.