2019 Cabernet Sauvignon Old Vines

Selected Collection 1865, Valle del Lontué, Viña San Pedro

San Pedros Weltklasse-Cabernet

Beschreibung:
Die junge Önologin Andrea Calderón hat sich zum Ziel gesetzt, das enorme Potenzial des Weinlandes Chile und seine Qualitätsweine auf der ganzen Welt bekannt zu machen. Mit ihrem authentischen Cabernet Sauvignon aus einem historischen Weinberg mit mehr als 70 Jahre alten Rebstöcken gelingt es ihr hervorragend, die einzigartigen klimatischen Bedingungen Chiles zum Ausdruck zu bringen.
Degustationsnotiz:
Brillantes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Schwarze Waldbeeren, Brombeeren und Cassis in der tiefgründigen Nase. Auch etwas Wachholder, Melasse und Cabernet-typische Würze von blondem Pfeifentabak, Zimtstange und einem Hauch von Eukalyptus. Am Gaumen verschwenderisch, samtig und mit vollreifem Tannin. Viel fruchtiges Extrakt in der kompakten Mitte, enorme Reserven andeutend. Gleichermassen Kraftvoll und finessenreich mit herrlichem Trinkfluss bis ins intensive Finale.
Passt zu:
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Chile
Region:	Central Valley
Subregion:	Curicó
Produzent:	San Pedro
Bewertung(en):	Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Parker 90/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1264519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Old Vines

Selected Collection 1865
Valle del Lontué
Viña San Pedro

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Parker 90/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
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