



2010 Altaïr

Valle del Cachapoal, Altaïr Viña San Pedro

Zählt zu den Vorzeigeweinen Chiles

Descrizione del vino:

Was für ein Aufstieg! 2001 gegründet, zählt das Boutique-Weingut Altaïr bereits zu Chiles Referenzen. Dazu haben die exzellenten Hanglagen in Alto Cachapoal auf bis zu 850 Metern ebenso beigetragen wie das Können des Önologen Marco Puyo, der zuvor unter anderem bei Lafite Rothschild, William Fèvre, Casa Lapostolle arbeitete.

Nota di degustazione:

Kräftiges Rubin, leicht aufhellend zum Rand hin. Viel schwarze, aromatische Beerenfrucht in der dichten Nase, Cassis und Blaubeeren, auch Veilchen; abgerundet durch Crémant-Schokolade und etwas Pfeffer-Würze. Elegant-feiner Auftakt, abgelöst von einer immer intensiver werdenden Gaumenaromatik, nebst den beerigen Noten nun auch Vanille, Zederholz und etwas Süssholz; von toller Tanninstruktur; kraftstrotzend im langen Finale. Dekantieren wird empfohlen!

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Cile

Regione:

Vallée Centrale

Produttore:

San Pedro

Valutazioni:

Score 19/20, Falstaff 93/100, Parker 90/100

Vinificazione:

12 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2025

Varietà d'uva:

76% Cabernet Sauvignon, 13% Syrah, 7% Carmenère, 4% Petit Verdot

Numero di articolo:

0678510

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Altair

Valle del Cachapoal
Altair Viña San Pedro

Origine:	Cile
Valutazioni:	Score 19/20, Falstaff 93/100, Parker 90/100
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 13% Syrah, 7% Carmenère, 4% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.