

Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Cabernet-Stolz von Viña San Pedro

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.

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

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.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Chile
Subregion:	Curicó
Produzent:	Viña San Pedro
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0150622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft:	Chile
Ratings:	Descorchados 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch