



## Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Widerspiegelt sein Terroir in allen Facetten

### 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 Barriques.

### 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 2031

**Rebsorte(n):** 100% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0150620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal  
Viña San Pedro

**Herkunft:** Chile  
**Ratings:** James Suckling 95/100, Descorchados 95/100,  
Score 19/20, Tim Atkin 94/100  
**Rebsorte(n):** 100% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2031  
**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.