



Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Widerspiegelt sein Terroir in allen Facetten

Beschreibung:

Das stark limitierte Traubengut für diesen Cabernet Sauvignon mit Kultcharakter stammt von über 25-jährigen Rebstöcken von drei exzellenten vulkanischen Terroirs im Cachapoal-Tal. Dieser gewaltige Cabernet Sauvignon ist eine Hommage an die Entdecker des chilenischen Kap Hoorns. Der Ausbau erfolgt in besten französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Brillantes, sattes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Blaubeeren, schwarze Heidelbeeren und blondem Pfeifentabak in der Cabernet-typischen Nase. Es folgen würzig-pfeffrige Noten, Grafit, Cassis und Crémant-Schokolade. Am Gaumen entfaltet sich die konzentrierte, rot- und schwarzbeerige Frucht. Trotz seiner Intensität sehr elegant wirkend, mit fein verwobenem Tannin und dezenten Röstaromen. Aussergewöhnliche Balance im finessenreichen, langanhaltenden Finale. Sehr gutes Lagerpotential.

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.

Servierempfehlung:

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 2033

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0150621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft:	Chile
Ratings:	Descorchados 97/100, James Suckling 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
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.