



2016 Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Vom Star-Önologen Paul Hobbs beraten

Beschreibung:

Innerhalb kürzester Zeit ist das kleine, aber feine Weingut Altaír zur Referenz Chiles aufgestiegen. Die Rebberge für den beliebten Blend Sideral liegen an den malerischen Ausläufern der Anden in einer Höhe zwischen 650 und 850 Metern über Meer. Im Tal fließt der Fluss Cachapoal, der zu dem mediterranen, ausgeglichenen Klima mit kühlen Brisen beisteuert. Das Traubengut wird von Hand gelesen und mehrfach verlesen. Kein Geringerer als Paul Hobbs, der von Robert Parker bereits mehrfach zur «Wine Personality of the Year» ausgezeichnet wurde, berät das Premium-Weingut.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Viel Cassisfrucht, schwarze Kirschen, Brownies und eine Spur schwarzer Pfeffer in der offenen, explosiven Nase. Am Gaumen sehr samtig, konzentriert und von viel schwarzer Frucht geprägt, samtweiche Tannine, die fein integriert sind, sehr ausdrucksstark und ausdauernd im leicht frischen Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischtaschen, Lasagne, Pizza und Rindragout. Genießen Sie ihn auch zu Maisgratin mit Poulet oder Pies.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Chile
Region:	Central Valley
Subregion:	Rapel
Produzent:	San Pedro
Bewertung(en):	Parker 91/100, Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	78% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 7% Syrah, 3% Carmenère, 2% Petit Verdot
Artikelnummer:	0678416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sideral

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft: Chile
Bewertung(en): Parker 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 78% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc,
7% Syrah, 3% Carmenère, 2% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.