



2014 Altaïr

Valle del Cachapoal DO, Altaïr Viña San Pedro

Sehr gelungen

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Ein Bouquet, das viel Wärme und zugleich Kraft offenbart: Himbeergelee, Cassis, aber auch Mentholnoten, schliesslich Crémant-Schokolade und süßes Caramel. Sehr elegant im Antrunk, welcher abgelöst wird durch eine rasch sich breit machende beerige Aromatik, nun auch Kirschen und Preiselbeeren, Mokkanoten und etwas Kokosnuss; sehr druckvoll und von ausgezeichneter Struktur, mit reifen Gerbstoffen; das langanhaltende Finale macht Lust auf einen nächsten Schluck.

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:

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

Herkunftsland:

Chile

Region:

Central Valley

Subregion:

Cachapoal (Rapel)

Produzent:

San Pedro

Bewertung(en):

Tim Atkin 95/100, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 91/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 19/20

Ausbau:

20 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2029

Rebsorte(n):

80% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 4% Carmenère, 4% Petit Verdot

Artikelnummer:

0678514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Altair

Valle del Cachapoal DO
Altair Viña San Pedro

Herkunft: Chile
Bewertung(en): Tim Atkin 95/100, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 91/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 80% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 4% Carmenère, 4% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.