# 2016 Altaïr

Valle del Cachapoal DO, Viña San Pedro

Ein grossartiger Strukturwein

**Beschreibung:**
“More Chilean reds should combine Syrah and Cabernet Franc with a base of Cabernet Sauvignon, as this one does, because the Bordeaux meets the Rhône Valley style works realy well. Fresh, fine and complex.” Tim Atkin
**Degustationsnotiz:**
Kräftiges Purpurrot , leicht aufgehellter Rand. Ein fantastisch komponiertes Bouquet, das zum Eintauchen einlädt: Viel Kirschfrucht und Blaubeeren, aber auch Cassis paaren sich mit kräftigen Röstaromen, an Vanille und Ruchbrot erinnernd, schliesslich auch etwas Gewürznelke. Am Gaumen gleichermassen kraftvoll und erwärmend, sehr straff und fein texturiert, mit einem ausgesprochen dichten Fruchtausdruck; die Tannine sind fein, reif, und perfekt eingewoben; sehr langes, leicht mineralisches Finale, das von süssem Caramel begleitet wird.
**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, Parker 93/100, Score 19/20 |
| **Ausbau:** | 20 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2031 |
| **Rebsorte(n):** | 78% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 9% Syrah |
| **Artikelnummer:** | 0678516 |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Altaïr

Valle del Cachapoal DO
Viña San Pedro

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Chile |
| **Bewertung(en):** | Tim Atkin 95/100, Parker 93/100, Score 19/20 |
| **Rebsorte(n):** | 78% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 9% Syrah |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2031 |
| **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. |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de