



2017 Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Vom Starönologen Paul Hobbs

Beschreibung:

Die Rebberge für den beliebten Blend Sideral liegen an den malerischen Ausläufern der Anden in einer Höhe zwischen 650 und 850 Metern über dem Meeresspiegel. Im Tal fließt der Cachapoal, der zum mediterranen, ausgeglichenen Klima die kühlen Brisen beisteuert. Das Traubengut wird von Hand geerntet und mehrfach verlesen. Kein Geringerer als Paul Hobbs, der von Robert Parker bereits mehrfach zur „Wine Personality of the Year“ ausgezeichnet wurde, berät das Premiumweingut.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Schwarze Johannisbeeren und Blaubeeren in der wohlduftenden Nase, dahinter Nougat und Milkschokolade, schliesslich einige blumigen Noten. Weicher, ungemein samtiger Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken, dunkelbeerigen Frucht, auch Kakaonoten und süsse Vanilleschoten, unterlegt von reifen Gerbstoffen; sehr druckvoll und aromatisch weit über die Mitte hinaus, spannungsvoller, sehr chilenischer Abgang.

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:	Viña San Pedro
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, Decanter 91/100
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Traubensorte(n):	81% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc, 2% Carmenère
Artikelnummer:	0678417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sideral

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft: Chile
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, Decanter 91/100
Traubensorte(en): 81% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc, 2% Carmenère
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.