



## 2018 Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Bekannt, bewährt und jetzt im neuen Kleid

### Beschreibung:

Vor über 20 Jahren wurden die hügeligen Andenausläufer im Alta Cachapoal neu bepflanzt, um dem Sideral eine Heimat zu geben. 2018 markiert wieder einen Meilenstein, ist es doch der erste Jahrgang des neuen, international ausgebildeten Chefönologen Gabriel Mustakis. Die 95 Punkte von James Suckling bestätigen es: Das Debüt ist gelungen. Die Trauben für diese Cuvée werden von Hand geerntet und mehrfach handverlesen.

### Degustationsnotiz:

Kräftiges Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Eine kräftige, dunkelbeerige Nasenaromatik nach Cassis, Brombeeren, floralen Noten und Crémant-Schokolade, schliesslich etwas Wildleder. Am Gaumen gefällt die schöne Harmonie, welche sich auszeichnet durch ein ausgewogenes Frucht-Säure-Spiel, Brombeeren und schwarze Kirschen, aber auch süsses Vanille und Nougat, sehr druckvoll und saftig, mit wunderbar eingebetteten Tanninen; kakaobetontes, langes 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):

James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100, Decanter 96/100

### Ausbau:

12 Monate in Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2030

### Rebsorte(n):

72% Cabernet Sauvignon, 18% Syrah, 4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 3% Carmenère

### Artikelnummer:

0678418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sideral**

Valle del Cachapoal  
Viña San Pedro

**Herkunft:** Chile  
**Bewertung(en):** James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Tim  
Atkin 94/100, Decanter 96/100  
**Rebsorte(n):** 72% Cabernet Sauvignon, 18% Syrah, 4%  
Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 3% Carmenère  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.