



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 im 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 im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.