



2019 Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Ein Fest für Gaumen und Seele

Beschreibung:

Vor über 20 Jahren wurden die hügeligen Andenausläufer im chilenischen Alta Cachapoal neu bepflanzt, um dem Sideral eine Heimat zu geben. Diese Lage ist begünstigt von einem ausgeglichenen, mediterranen Klima mit kühlen Brisen, für die Bewässerung sorgt der Fluss Cachapoal. Der international ausgebildete Önologe Gabriel Mustakis verleiht der Cuvée Sideral seit Kurzem seine markante Handschrift. Das handgelesene Traubengut wird mehrfach verlesen, der Ausbau erfolgt in französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot, violette Reflexe. Blaubeeren, Cassis und einige blumige Noten in der wohlduftenden Nase, dahinter Nougat und Crémantschokolade, schliesslich etwas Bourbonvanille. Weicher, ungemein samtiger Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken, dunkelbeerigen Frucht, nun auch Brombeeren und Kakaonoten, unterlegt von reifen Gerbstoffen; sehr druckvoll und saftig weit über die Mitte hinaus; spannungsvoller, sehr langer Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischaschen, 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):

Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

64% Cabernet Sauvignon, 23% Syrah, 6% Carmenère, 6% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0678419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sideral

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft: Chile
Bewertung(en): Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 64% Cabernet Sauvignon, 23% Syrah, 6% Carmenère, 6% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2031
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.