



2015 Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Vom Starönologen Paul Hobbs beraten

Beschreibung:

Die Rebberge für den beliebten Blend Sideral liegen an den malerischen Ausläufern der Anden in einer Höhe zwischen 650 und 850 Metern über Meer. Im Tal fließt der Fluss Cachapoal, der zu dem mediterranen, ausgeglichenen Klima mit kühlen Brisen beisteuert. Das Traubengut wird von Hand gelesen und mehrfach verlesen. Kein Geringerer als Paul Hobbs, der von Robert Parker bereits mehrfach zur «Wine Personality of the Year» ausgezeichnet wurde, berät das Premium-Weingut.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpur. Heidelbeeren, Cassis, deutlich schokoladige Noten und Vanille in der attraktiven Nase, abgerundet durch Edelholznoten. Viel Wärme und eine tolle Ausdruckskraft offenbaren sich am balancierten Gaumen, wiederum geprägt durch schwarze Beeren, aber auch etwas Zimt und süsse Melasse; seidige Tannine und eine gekonnt abgestimmte Struktur runden den vollen Körper ab; von anhaltender Abgangslänge.

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):	Stephen Tanzer 93/100, Tim Atkin 92/100, Decanter 92/100, James Suckling 92/100, Parker 90/100, Score 18/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Traubensorte(n):	81% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 7% Carmenère, 3% Syrah, 2% Petit Verdot
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0678415075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sideral

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft: Chile

Bewertung(en): Stephen Tanzer 93/100, Tim Atkin 92/100,
Decanter 92/100, James Suckling 92/100,
Parker 90/100, Score 18/20

Traubensorte(en): 81% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc,
7% Carmenère, 3% Syrah, 2% Petit Verdot

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Weinbau: Traditionell

Herstellung: 12 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 14.5 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.