



2020 Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Widerspiegelt sein Terroir in allen Facetten

Beschreibung:

Der Cabo de Hornos ist in Chile extrem beliebt und der traditionsreichste Icon-Wein des Landes. Die Trauben für diesen Cabernet Sauvignon mit Kultcharakter stammen von drei exzellenten vulkanischen Terroirs im Cachapoal-Tal, der Ausbau erfolgt in besten französischen Barriquen.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Purpurrot bis zum Rand hin. Viel Cassisfrucht, Brombeeren und Mokka in der Cabernet-Sauvignon-typischen Nase, dahinter auch einige pfeffrige Noten und Crémant-Schokolade. Am Gaumen zeigt sich eine konzentrierte rot- und schwarzbeerige Frucht, trotz seiner Intensität sehr elegant wirkend, verwoben mit sehr feinen Tanninen und den passenden Röstaromen, sehr schön balanciert und mit viel Druck; finessenreiches, langanhaltendes Finale mit einem guten Rückgrat und einem prächtigen Laterpotenzial.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Chile

Region:

Central Valley

Subregion:

Curicó

Produzent:

San Pedro

Bewertung(en):

James Suckling 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100, Descorchados 95/100

Ausbau:

22 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0150620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100, Descorchados 95/100
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.