



2019 Prelusion 1865

Valle del Maipo, Viña San Pedro

Die gefeierte Neuheit aus Chile

Beschreibung:

Mehr als 150 Jahre Erfahrung in der Herstellung edler Weine besitzt man bei San Pedro seit der Gründung 1865. Ein außergewöhnliches Knowhow-Fundament, das sich exemplarisch in der reichen Struktur und der vielschichtigen Aromatik dieses kraftvoll-geschmeidigen Cabernet-Blends aus dem Valle del Maipo widerspiegelt.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot mit violetten Reflexen. An der Cabernet-typischen Nase schwarze und rote Beerenakzente, die an schwarze Heidebeeren, Himbeeren und Cassis erinnern. Dazu auch etwas geröstete Kakaobohne, Eukalyptus und eine mediterrane Kräuternote. Intensiv aber weich im Auftakt, getragen von der konzentrierten, schwarzbeorigen Frucht und dem elegant eingebundenem Tannin. Von schöner Fruchtsüße geprägt, mit enormer Länge und Intensität bis ins beständige Finale. Ein Genuss bereits jetzt, lässt aber eine beeindruckende Lagerfähigkeit erahnen.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:

Maipo

Produzent:

San Pedro

Bewertung(en):

Decanter 97/100, James Suckling 93/100, Score 19/20

Ausbau:

20 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

72% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc, 10% Merlot

Artikelnummer:

1264719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Prelusion 1865

Valle del Maipo
Viña San Pedro

Herkunft: Chile
Bewertung(en): Decanter 97/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 72% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc, 10% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 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.