



## 2011 Altaïr

Valle del Cachapoal DO, Altaïr Viña San Pedro

Bordeaux-Blend mit südamerikanischem Temperament

### Beschreibung:

Was für ein Aufstieg! 2001 gegründet, zählt das Boutique-Weingut Altaïr bereits zu Chiles Referenzen. Dazu haben die exzellenten Hanglagen in Alto Cachapoal auf bis zu 850 Metern ebenso beigetragen wie das Können des Önologen Marco Puyo, der zuvor unter anderem bei Lafite Rothschild, William Fèvre, Casa Lapostolle arbeitete.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Rubin. Schwarzbeerig geprägte Nase, die an Blaubeeren und Cassis erinnert, auch Noten von Kokos und Crémant-Schokolade, dahinter blumige Akzente. Viel Intensität und Ausdruckskraft vermittelt das Gaumenbild: schwarze Beeren, etwas Schwarztee und dezent gehaltene Röstaromen, schliesslich etwas Tabak; ein imposantes Rückgrat zeigend, sich aromatisch immer weiter entwickelnd im Glas; ein kraftvoller Chilene mit anhaltendem Finale, der auch deutlich mineralische Akzente setzt.

### 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:** Cachapoal (Rapel)

**Produzent:** San Pedro

**Bewertung(en):** Parker 92/100, Score 18.5/20, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 91/100

**Ausbau:** 10 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2026

**Rebsorte(n):** 78% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0678511

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Altair**

Valle del Cachapoal DO  
Altair Viña San Pedro

**Herkunft:** Chile  
**Bewertung(en):** Parker 92/100, Score 18.5/20, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 91/100  
**Rebsorte(n):** 78% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 10 Monate in 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.