



2019 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:

Konzentriertes Purpurrot, violette Akzente. Eine Cabernet-typische Nase, die an Brombeeren, Cassis und schwarzen Holunder erinnert, dazu gesellen sich etwas Eucalyptus, Liebstöckel und eine schöne Kakaonote. Weicher Auftakt, abgelöst von einer konzentrierten, schwarzbeerigen Frucht, ergänzt durch einige Melassetöne und Crémant-Schokolade, von schöner Fruchtsüsse geprägt; die Tannine sind gekonnt eingebunden, aromatisch enorm intensiv; sehr langes, temperamentvolles Finale, das eine tadellose Lagerfähigkeit erahnen lässt.

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, Wine Enthusiast 92/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2029

Rebsorte(n):

100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0150619

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, Wine Enthusiast 92/100
Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 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.