



2021 Altair

Valle del Cachapoal DO, Viña San Pedro

Die Referenz aus Alto Cachapoal

Beschreibung:

Was für ein Aufstieg! 2001 gegründet, zählt das Boutique-Weingut Altair 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:

Brillantes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Ein entzückendes Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, Brombeergelée und Kirschtorte. Ein Hauch von gerösteter Moccabohne, Schokogebäck und warmen Gewürznoten. Am Gaumen mit grossartiger Finesse und Intensität. Vollendete Balance, von einem fligranen Tanninkleid und knackiger Säure unterlegt. Ausdrucksstark und druckvoll bis ins lange, samtige Finale.

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):

Descorchados 98/100, Score 19/20, James Suckling 96/100, Tim Atkin 97/100

Ausbau:

22 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0678521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Altair

Valle del Cachapoal DO
Viña San Pedro

Herkunft: Chile
Bewertung(en): Descorchados 98/100, Score 19/20, James Suckling 96/100, Tim Atkin 97/100
Rebsorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2035
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.