



2021 Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Cabernet-Stolz von Viña San Pedro

Beschreibung:

Das stark limitierte Traubengut für diesen Cabernet Sauvignon mit Kultcharakter stammt von über 25-jährigen Rebstöcken von drei exzellenten vulkanischen Terroirs im Cachapoal-Tal. Dieser gewaltige Cabernet Sauvignon ist eine Hommage an die Entdecker des chilenischen Kap Hoorns. Der Ausbau erfolgt in besten französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Brillantes, sattes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Blaubeeren, schwarze Heidelbeeren und blondem Pfeifentabak in der Cabernet-typischen Nase. Es folgen würzig-pfeffrige Noten, Grafit, Cassis und Crémant-Schokolade. Am Gaumen entfaltet sich die konzentrierte, rot- und schwarzbeerige Frucht. Trotz seiner Intensität sehr elegant wirkend, mit fein verwebenem Tannin und dezenten Röstaromen. Aussergewöhnliche Balance im finessenreichen, langanhaltenden Finale. Sehr gutes Lagerpotential.

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):

Descorchados 97/100, Score 19/20, James Suckling 95/100

Ausbau:

22 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0150621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabo de Hornos

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft: Chile
Bewertung(en): Descorchados 97/100, Score 19/20, James Suckling 95/100
Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2033
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.