



## Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Sternstunden im Glas

### Beschreibung:

Der Name Sideral ist mit Bedacht gewählt, denn er verweist auf den Kosmos und die Sterne, die das Etikett zieren – Sinnbilder für Harmonie und Zeitlosigkeit. In den Ausläufern der Anden gereift, spiegelt er die Höhenlage mit einer himmlischen Eleganz wider, die jeden Schluck zum Ereignis macht. Ein Wein, der Sternstunden schenkt – strahlend und unvergesslich: 96 Punkte im Descorchados und 4,5 Sterne unserer Kundinnen und Kunden bezeugen seine internationale Klasse.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen. Aromen von schwarzer Kirsche, Brombeere und einem Hauch von gerösteter Kakaobohne. Ein Anflug von weißem Pfeffer, Moccabohne und einer ätherischen Note. Am Gaumen von Sanftheit geprägt, zugleich aber mit einer temperamentvollen und mächtigen Fruchtfülle. Geröstetes Brot und mediterranen Kräutern; samtene Tannine und eine bezaubernd integrierte Frische im vielschichtigen Abgang.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischtaschen, Lasagne, Pizza und Rindragout. Geniessen Sie ihn auch zu Maisgratin mit Poulet oder Pies.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Chile

**Subregion:** Rapel

**Produzent:** Viña San Pedro

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2033

**Rebsorte(n):** 68% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 9% Petit Verdot, 4% Carmenère, 2% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0678422

## Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sideral

Valle del Cachapoal  
Viña San Pedro

**Herkunft:**

Chile

**Ratings:**

Descorchados 96/100, James Suckling 93/100,  
Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20

**Rebsorte(n):**

68% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 9% Petit  
Verdot, 4% Carmenère, 2% Cabernet Franc

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2033

**Weinbau:**

Traditionell

**Ausbau:**

16 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:**

14.5%

**Servier:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.