



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 Weissm 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% Caberne

Artikelnummer: 0678422

Einsteckkarte 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.