



Wein aus Chile

Pico Andino Cabernet Sauvignon

Pico Andino lädt Sie ein, einen einzigartigen Wein zu genießen. Hergestellt aus Trauben von Weinbergen, die zwischen den imposanten Andengipfeln liegen.

Chilenische Weine setzen das Erbe der spanischen Weinkultur in der *Neuen Welt* fort. Das raue Relief mit den pazifischen Strömungen auf der einen Seite und den Andenhängen auf der anderen Seite ermöglicht hervorragende klimatische Bedingungen für den Anbau von Sorten aus der Alten Welt: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc oder Chardonnay, die neben einheimischen Trauben existieren



wie zum Beispiel die Traubensorte Carmenere.

Regionen

Wines of Chile continue the legacy of Spanish wine culture in the 'New World'. The rugged and wild landscapes, with the currents of the Pacific to one side and the Andean slopes to the other, allow excellent climatic conditions for the cultivation of varieties brought from the Old World: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc or Chardonnay which prosper with indigenous grapes like Carmenere.

TRAUBE
Cabernet Sauvignon

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12.5%

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 15–17 °C

Verkostungsnotizen

Intensive rote Farbe mit Aromen von Brombeeren und Johannisbeeren. Dieser Wein ist reich an Aromen von schwarzen Früchten und subtilen Gewürznoten. Ein langer Abgang.

Speiseempfehlung

Perfekt zu gegrilltem Fleisch, Eintöpfen oder Empanadas.

Technische Information

Die Trauben werden in kleinen Kisten geerntet und nach einer manuellen Auswahl entstammt. Danach liegt diese 2-3 Tage bei sehr niedrigen Temperaturen. Die Fermentation erfolgt bei moderaten Temperaturen um 26-27 °C, um das maximale aromatische Potenzial hervorzuheben. Nach der malolaktischen Gärung bleibt der Wein einige Monate auf der Hefe, so dass er seinen fruchtigen Charakter und seine Geschmeidigkeit zum Ausdruck bringen kann.