



## 2008 Corte Especial

Valle Calchaqui Bodega Colomé Hess Group

Beeindruckendes Purpur, fast schwarz. Brombeermarmelade, schwarzer Pfeffer und Bourbon-Vanille in der dichten, facettenreichen Nase. Weicher Auftakt, abgelöst von einer immer intensiver werdenden Aromatik von schwarzen Kirschen und Cassis, auch schwarze Trüffelschokolade, sehr dicht und gut strukturiert, die Röstaromen sind gut eingearbeitet, die Tannine saftig und von exzellenter Qualität; viel Fruchtdruck bis ins lange, aromatisch bestens abgedeckte Finale.

**Bewertung:** Parker 91/100

**Herstellung:** Die Trauben für diesen Blend stammen zum Teil von 90 bis 150 Jahre alten Reben. Der Wein reifte 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche und 6 Monate auf der Flasche.

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

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2016

**Traubensorte(n):** Malbec, Tannat, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Herkunftsland:** Argentinien

**Winzer:** Bodega Colomé

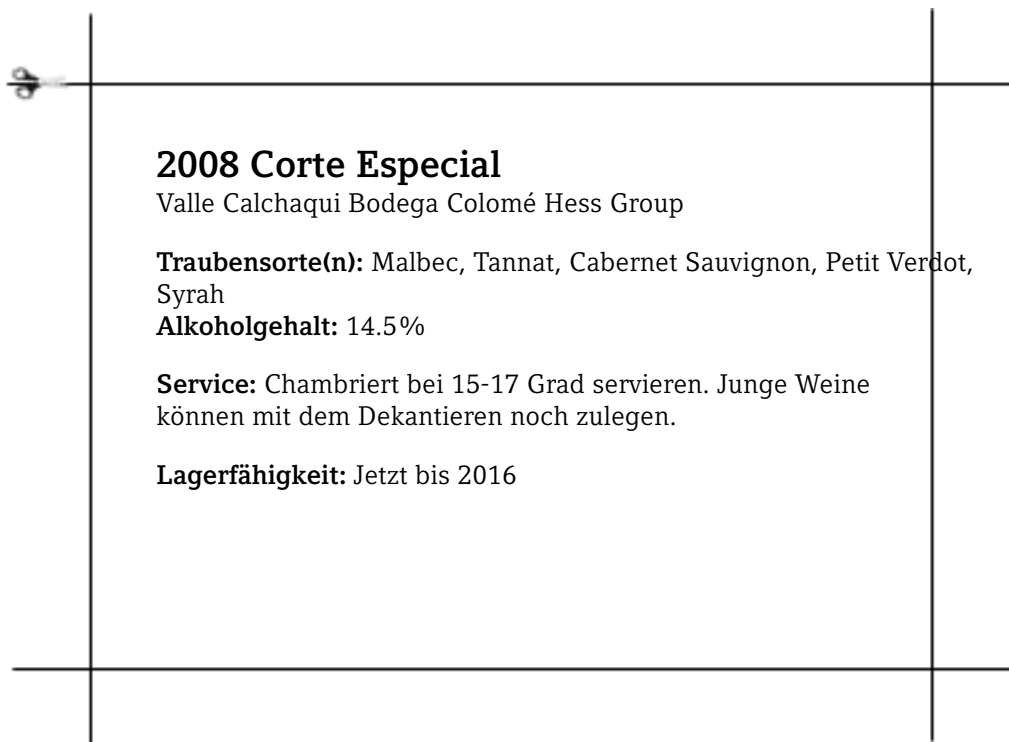
**Weintyp:** Kräftige Rotweine

**Passt zu:** Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2008 Corte Especial**  
Valle Calchaqui Bodega Colomé Hess Group

**Traubensorte(n):** Malbec, Tannat, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah  
**Alkoholgehalt:** 14.5%

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

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2016