

# **Malbec Estate**

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Von Argentiniens höchstgelegenem Weingut

## Beschreibung:

Colomé, im Besitz der Familie Hess, ist nicht nur das älteste Weingut Argentiniens, es ist auch das höchstgelegene weltweit. In der Abgeschiedenheit der Anden wachsen die Reben für den Malbec Estate auf vier verschiedenen Höhenlagen zwischen 1700 und 3111 Metern über dem Meeresspiegel. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind enorm, was dem Malbec zu grosser Konzentration und Ausgewogenheit verhilft.

# Degustationsnotiz:

Purpurrot, etwas aufgehellter Rand. Eine tiefgründige Nase mit Düften nach Blaubeeren, Cassis und Pflaumen, auch einer Spur rotem Pfeffer und balsamischen Noten, präzise Toastingnoten. Gleichermassen konzentriert und saftig zeigt sich der Gaumen, viel typische Malbec-Frucht, unterlegt von geschmeidigen Tanninen; sehr gradlinig auf den Punkt vinifiziert; kraftvolles Finale. Ein explosiver Malbec mit den besten Anlagen für eine gute Reifung.

#### Passt zu:

Hervorragend zu Grillplatten, Hackbällchen, Trockenfleisch und Eintopfgerichten. Ebenso passender Begleiter zu Steaks und Lammkoteletts.

## Servierempfehlung:

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

**Herkunftsland:** Argentinien **Produzent:** Bodega Colomé

**Ausbau:** 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030 **Rebsorte(n):** 100% Malbec **Artikelnummer:** 0636119

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

# **Malbec Estate**

Valle Calchaquí Bodega Colomé

**Herkunft:** Argentinien

Ratings: Antonio Galloni 93/100, James Suckling 92/100,

Parker 90/100, Tim Atkin 93/100, Score 18/20

Rebsorte(n): 100% Malbec Trinkreife: Jetzt bis 2030 Weinbau: Traditionell

**Ausbau:** 15 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.