



Malbec Estate

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Malbec vom höchstgelegenen Weingut der Welt

Beschreibung:

Colomé bei Salta im nordargentinischen Calchaquí-Tal ist nicht nur das älteste Weingut des Landes, es ist auch das höchstgelegene der Welt. 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:

Sattes Purpurrot mit brillanten Reflexen zum Rand hin. Eine parfümierte Nase nach Kirschtorte, Zwetschgenstreusel, und Zartbitterschokolade. Auch etwas Moccabohne und getrocknete Veilchenblüte. Samtig-weicher Auftakt, der sofort von einer einnehmenden Fruchtfülle abgelöst wird. Schwarze Steinfrüchte, schwarze Johannis- und Blaubeeren. Enorm dicht und konzentriert, gestützt von reifem Tannin und einer angenehmen Säure. Durchgehend feintexturiert und vielschichtig bis ins anhaltende, ausdrucksstarke Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Argentinien
Produzent:	Bodega Colomé
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	0636123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Estate

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	James Suckling 93/100, Descorchados 93/100, Tim Atkin 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.