



Malbec Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Aus der Schatzkammer von Colomé

Beschreibung:

Altura Máxima – maximale Höhe wird hier zum Programm: In atemberaubenden 3113 Metern über dem Meeresspiegel, in den höchsten Rebbergen der Welt, entsteht dieser aussergewöhnliche Rotwein. Der Malbec entfaltet eine kraftvolle Aromatik, die von der Frische der Höhenluft und der Leidenschaft des erfahrenen Önologen Thibaut Delmotte und seinem Streben nach herausragender Qualität geprägt ist. Jeder Schluck ist ein einzigartiges Erlebnis, das tief berührt und die Leidenschaft für grosse Weine spüren lässt – ein echtes Kleinod der Anden.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Purpurrot, granatfarbene Nuancen. Eine komplexe, entwickelte Nase nach roten Pflaumen und saftigen Kirschen, dahinter eine Spur Süssholz, Schokolade und Bourbonvanille, schliesslich einige balsamische Noten. Eine ungemein delikate Frucht und viel Samtigkeit am Gaumen, kombiniert mit reifen, geschmeidigen Tanninen, konzentriert und druckvoll, mit präsenten aber zurückhaltenden Röstaromen; über die Mitte hinaus sehr aromatisch bleibend, saftiges, ausgedehntes, dezent mineralisches Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Argentinien

Produzent: Bodega Colomé

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 100% Malbec

Artikelnummer: 0890416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Tim Atkin 97/100, Antonio Galloni 95/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.