



Malbec Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Ein stimmiger Bilderbuch-Malbec aus Höhenlagen

Beschreibung:

Die Familie Hess feiert mit ihrer Bodega Colomé seit Jahren grosse Erfolge. Zusammen mit dem französischen Önologen Thibaut Delmotte hat sie mit diesem sortenreinen Malbec einen weiteren, beeindruckenden Spitzenwein geschaffen. Der Zusatz «Altura Máxima» (maximale Höhe) ist gerechtfertigt, denn mit 3113 Meter über dem Meeresspiegel stammt dieser aussergewöhnlich aromatische Rotwein vom höchstgelegenen Rebberg der Welt. Bemerkenswert, welch interessanten Facetten dieser Malbec auf dieser Höhe entwickelt!

Degustationsnotiz:

Intensives Purpurrot, granatfarbene Einschlüsse. Eine sehr offene, reife Nase nach pflaumigen Noten und saftigen Kirschen, dahinter eine Spur Süssholz und Brownies, auch Vanille. Weicher Auftakt, abgelöst von einer komplexen Fruchtaromatik, welche die Rebsortentypizität sehr schön widerspiegelt, kombiniert mit reifen, geschmeidigen Tanninen, konzentriert und druckvoll, mit präsenten und sehr passenden Röstaromen; über die Mitte hinaus aromatisch bleibend, saftiges, druckvolles Finale mit einem Touch Tabak. Ein faszinierender Malbec, auf kargen Böden gewachsen.

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

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): Malbec

Artikelnummer: 0890417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Tim Atkin 97/100, Antonio Galloni 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
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.