



Malbec Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Maximale Höhe für maximalen Erfolg

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:

Intensives Purpurrot mit granatfarbenen Reflexen. Eine ausdrucksstarke Nase von dunklen Steinfrüchten und schwarzen Kirschen. Dahinter auch eine Spur Süssholz, Zimtstange und Schokoladenstreusel.

Samtiger Auftakt, abgelöst von einer komplexen Fruchtaromatik, welche die Rebsortentypizität vorzüglich widerspiegelt. Reifes, geschmeidiges Tannin, die Frucht konzentriert und druckvoll, mit dezenten, hervorragend eingebundenen Röstaromen. Saftiges, druckvolles Finale mit einem Hauch von dunklem Pfeifentabak und Melasse.

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: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 100% Malbec

Artikelnummer: 0890419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Tim Atkin 97/100, Parker 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.