



Puro Malbec

Mendoza, Dieter Meier (Bio)

Die volle Ladung Malbec

Beschreibung:

Die Malbec-Reben für Dieter Meiers Puro wachsen in den hoch gelegenen Weinbergen von Luján de Cuyo. Der grösste Vorteil dieser Höhenlage sind die kühlen Nächte. Weil sie den natürlichen Reifungsprozess verzögern und damit den Trauben erlauben, ihre volle physiologische Reife zu erreichen, dabei eine harmonische Balance von Alkohol-Tannin-Aromen zu entfalten und zugleich eine frische Säure zu bewahren. Der Malbec passt perfekt zu saftigem Rinderbraten mit Kräutern der Provence, gegrillten Lammspiessen, pikanter Pasta, würzigen Auflaufgerichten und gereiftem Hart- oder Weichkäse - ein Gedicht!

Degustationsnotiz:

Ein juges, tiefes Rot mit violetten Glanzlichtern. Sehr schön offenes, duftig-aromatisches Bouquet mit viel frischer Beerenfrucht neben Noten von reifen Schattenmorellen und einem Hauch Kaffee. Am Gaumen kraftvoll und zugleich angenehm zugänglich, deutlich rebsortengeprägt, mit viel saftiger Frucht von Pflaumen und sanft gereiftem Tannin.

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland: Argentinien

Produzent: Dieter Meier (Bio)

Ausbau: imahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 100% Malbec

Artikelnummer: 1056922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puro Malbec

Mendoza
Dieter Meier (Bio)

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	James Suckling 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren