



Malbec Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Moderne Malbec-Interpretation aus Cafayate

Beschreibung:

In Cafayate, der Weinmetropole im Norden Argentiniens, liegt auf 1700 Meter Höhe die Bodega Amalaya. Larissa und Christoph Ehrbar, die Nachfolger der Schweizer Weinpersönlichkeit Donald Hess, haben die Bodega im Jahr 2010 gegründet. Die Amalaya-Weine sind eine moderne Interpretation des Malbecs aus dieser Region.

Degustationsnotiz:

Purpurfarben, nur leicht aufgehellter Rand. Ein zauberhaftes Nasenbild, das Noten von schwarzen Kirschen, Heidelbeeren und zarten Veilchen offenbart, dahinter etwas Organgenze. Sehr druckvoll am Gaumen, die schwarzbeerigen Noten bestätigen sich, samtige Tannine und viel Saftigkeit vermittelnd, die dezenten Röstaromen ergänzen die Frucht aufs Schönste; feintexturierter, frischer Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Argentinien

Produzent: Bodega Amalaya

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 1112520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Antonio Galloni 92/100, James Suckling 91/100, Parker 90/100, Score 18/20, Tim Atkin 90/100
Rebsorte(n):	85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.