



Malbec Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Malbec aus dem Hochland der Anden

Beschreibung:

Bodega Amalaya wurde 2010 in den Hochebenen des Calchaqui-Tals in Salta, Argentinien, gegründet. Es ist die Vision von Larissa und Christoph Ehrbar (Nachfolger von Donald Hess). Sie glaubten an die einzigartigen Qualitäten des Terroirs von Cafayate und die Fähigkeit, hochwertige, frische, lebendige und zeitgemässe Weine aus grosser Höhe herzustellen.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, ergänzt durch violette Reflexe. Blaubeeren, Veilchen und einige Holunderblüten im bezaubernden Bouquet, auch etwas Lakritze. Weicher Auftakt, abgelöst von viel blauer und schwarzer Beerenfrucht, feintexturiert und ergänzt von zarten Röstaromen und schwarzem Pfeffer, auch etwas Thymian, sehr samtig und druckvoll; anhaltend im fruchtbetonten Finale.

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

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

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

Artikelnummer: 1112522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Decanter 92/100, Descorchados 90/100, James Suckling 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100
Rebsorte(n):	85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.