



Malbec 1831

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Aus den ältesten Rebstöcken des Weinguts

Beschreibung:

Das im Besitz des Berner Unternehmers stehende Weingut Colomé vereint gleich zwei Superlativen: Einerseits ist es das älteste Weingut Argentiniens, andererseits das höchstgelegene der Welt. Auf den Punkt vinifizierte Weine mit viel Trinkfreude zeichnen die Weine Colomé aus. Der 1831 erinnert an die Jahreszahl der Gründung des Weinguts. Dieser Malbec wird ausschliesslich aus Trauben von Rebstöcken hergestellt, die mehr als 100 Jahre alt sind. Entsprechend konzentriert und facettenreich ist sein Ausdruck. Verfeinert wird er durch einen langen Ausbau in französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine komplexe, sich laufend im Glas entwickelnde Nase, an Pflaumen, Cassis und Himbeeren erinnernd, auch einige Wildkräuter und eine Spur Speck, schliesslich Mokka und Caramel. Weicher, geschmeidiger Auftakt, abgelöst von einer sehr konzentrierten und reiffruchtigen Malbec-Aromatik, von ausgewogener Textur, abgerundet von einigen balsamischen Noten, samtweiche Gerbstoffe; eine passende Frischnote im langanhaltenden, sehr fein texturierten, mineralischen Abgang.

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
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	1114017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec 1831

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Decanter 97/100, James Suckling 90/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
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.