



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:

Dunkles Rubinrot bis zum Rand. Eine vorzüglich abgestimmte, schwarzfruchtige Nase, die Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, aber auch Edelholznoten und einem Hauch Thymian freisetzt, schliesslich auch Mokka und Kakaonoten. Sehr eleganter Auftakt, abgelöst von einer feintexturierten, explosiven Malbec-Frucht, nebst Pflaumenaromen auch Blaubeeren und süsses Caramel, schliesslich etwas Tabak und Edelbitterschokolade; perfekt eingebundene Tannine im leicht frischen, sehr dynamischen Abgang. Ein Malbec mit ausgesprochener Terroir-Affinität und Tiefe.

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 100% Malbec

Artikelnummer: 1114020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec 1831

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Tim Atkin 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.