

Malbec Lote Especial

La Brava, Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Ein Preis-Genuss-Hit aus argentinischen Höhenlagen

Beschreibung:

Die Weine der Bodega Colomé sind auf die Paradesorten Argentiniens ausgerichtet und heben deren einzigartigen Eigenschaften hervor. Der Lote Especial aus 100% Malbec-Trauben bringt das einzigartige Potenzial der Region und des Bodens perfekt zum Ausdruck.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot mit violetten Reflexen. Schwarze Kirschen, Heidelbeeren, schwarzes Pfefferkorn und ein Hauch von Weihrauch und Grafit an der Nase. Weiter auch Nuancen von Blutorangenzeste und violetten Blütenblättern. Am Gaumen schwarze Walbeeren, Holundersaft und ein Anflug von blondem Pfeifentabak. Von dicht gewobener Textur, gleichzeitig aber leichtfüssig und finessenreich, mit fein geschliffenem Tannin und elegantem Säurespiel. Das Finale mit dunklem Edelholz und exotischen Gewürznoten, kraftvoll und gleichermassen samtige, grossartige Reserven versprechend.

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:** Valle Calchaquí

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5%
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Rebsorte(n): 100% Malbec

Artikelnummer: 1114621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Lote Especial

La Brava Valle Calchaquí

Herkunft: Argentinien

Ratings: James Suckling 94/100, Score 18.5/20

Rebsorte(n): 100% Malbec **Trinkreife:** Jetzt bis 2032 **Weinbau:** Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.