2018 Malbec

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Malbec auf beste chilenische Art

Beschreibung:
Polkura ist der Name eines kleinen Hügels, der sich innerhalb des Weinbergs befindet. Polkura bedeutet «Gelber Stein» in der Sprache der chilenischen Mapuche und bezieht sich auf die grossen Mengen an gelbem Granit. Der zersetzte Granit verleiht dem Wein Mineralität und Eleganz, während Ton ihm Körper und Struktur verleiht. Das gemässigte Klima verleiht ihm würze und Fruchtigkeit. Das Ergebnis ist ein feiner, komplexer und vollmundiger Wein mit sehr guter Ausgewogenheit.

Degustationsnotiz:
Undurchdringliches Purpurrot, fast schwarze Mitte. Eine wunderbar abgestimmte, wärmende Nase nach roter und schwarzer Frucht, Pflaumen, schwarze Kirschen, Cassis, etwas Baumnuss und Crémant-Schokolade, auch eine Spur Orangenzeste. Am Gaumen sehr dicht und konzentriert, gleichwohl eine schöne Eleganz zeigend; die Tannine sind reif und wunderbar eingebunden, sehr druckvoll und samtig, mit einem feinen Frucht-Säure-Spiel; in der Aromenintensität nicht nachlassend bis in den langanhaltenden, Mokka- und Bittermandel-betonten Abgang. Zeigt Reserven.

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:	Chile
Region:	Central Valley
Subregion:	Colchagua (Rapel)
Produzent:	Polkura
Bewertung(en):	Descorchados 95/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	85% Malbec, 15% Syrah
Artikelnummer:	0985818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	Descorchados 95/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	85% Malbec, 15% Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch