# 2019 Gran Corte Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Ein fantastischer Genuss-Preis-Wert

**Beschreibung:**
Das Familienweingut Amalaya mit Höhenlagen von über 1800 m über Meer befinden sich im Calchaqui-Tal in Salta. Die Amalaya-Weine stehen unter anderem für die hohe Kunst des Blendings, bestehen sie doch immer aus mehreren Rebsorten. Der Gran Corte besticht durch einen hohen Malbec-Anteil, ergänzt durch etwas Cabernet Franc und Tannat, und wurde während rund eines Jahres in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut. Eine sorgfältige Handlese und eine strenge Selektion liegen ihm zugrunde.
**Degustationsnotiz:**
Purpurrrot, nur leicht aufgehellter Rand. Reife Heidelbeeren, Brombeergelee und ein Hauch Anis in der bezaubernden Nase, auch eine Spur Wildkräuter. Schwarzbeerig geprägt zeigt sich auch der Gaumen: Brombeeren, Mokka und schokoladige Noten, wunderbar samtig und konzentriert, reife und bestens integrierte Tannine; viel Schmelz im herrlich harmonischen Abgang.
**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 |
| **Region:** | Cafayate-Calchaqui |
| **Produzent:** | Bodega Amalaya |
| **Bewertung(en):** | James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Antonio Galloni 92/100, Descorchados 92/100 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2028 |
| **Rebsorte(n):** | 85% Malbec, 9% Cabernet Franc, 6% Tannat |
| **Artikelnummer:** | 1113919 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Gran Corte Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Argentinien |
| **Bewertung(en):** | James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Antonio Galloni 92/100, Descorchados 92/100 |
| **Rebsorte(n):** | 85% Malbec, 9% Cabernet Franc, 6% Tannat |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2028 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5 % |
| **Service:** | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |

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