



2019 Malbec Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Moderne Malbec-Interpretation aus Cafayate

Beschreibung:

In Cafayate, der Weinmetropole im Norden Argentiniens, liegt auf 1700 Meter Höhe die Bodega Amalaya. Larissa und Christoph Ehrbar, die Nachfolger der Schweizer Weinpersönlichkeit Donald Hess, haben die Bodega im Jahr 2010 gegründet. Die Amalaya-Weine sind eine moderne Interpretation des Malbecs aus dieser Region.

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):

Antonio Galloni 92/100, James Suckling 91/100, Parker 90/100, Tim Atkin 90/100

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Rebsorte(n):

85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot

Artikelnummer:

1112519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): Antonio Galloni 92/100, James Suckling 91/100,
Parker 90/100, Tim Atkin 90/100
Rebsorte(n): 85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.