



## 2020 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.

### **Degustationsnotiz:**

Purpurfarben, nur leicht aufgehellter Rand. Ein zauberhaftes Nasenbild, das Noten von schwarzen Kirschen, Heidelbeeren und zarten Veilchen offenbart, dahinter etwas Organgenzeste. Sehr druckvoll am Gaumen, die schwarzbeerigen Noten bestätigen sich, samtige Tannine und viel Saftigkeit vermittelnd, die dezenten Röstaromen ergänzen die Frucht aufs Schönste; feintexturierter, frischer 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):**

Antonio Galloni 92/100, James Suckling 91/100, Parker 90/100, Score 18/20, Tim Atkin 90/100

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2028

### **Rebsorte(n):**

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

### **Artikelnummer:**

1112520

## 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, Score 18/20, Tim Atkin 90/100  
**Rebsorte(n):** 85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.