2020 Corte Único Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Familie Hess' hochkarätige Malbec-Selektion

Beschreibung:
Das Familienweingut Amalaya mit Höhenlagen von über 1800 m über Meer befindet sich im Calchaqui- Tal in Salta. Die Amalaya-Weine stehen auch für die hohe Kunst des Verschnittes. Der Icon-Wein Amalayas ist der Corte Unico, ein Malbec-dominierter Blend, der auf den kargen, felsigen Böden gewachsen ist und in französischen Barriques sorgfältig ausgebaut wurde. Resultat daraus ist ein sehr ausdrucksstarker, brillanter Rotwein, der Trinkvergnügen und Tiefe gleichermassen vereint.
Degustationsnotiz:
Sehr dichtes, undurchdringliches Rubinrot. Eine ausschweifende Aromatik nach roten Früchten und Beeren, auch würzige Noten nach Muskatnuss und rotem Pfeffer, schliesslich verblühte Rosenblätter und Vanillearomen. Sehr dicht und samtig präsentiert sich der Gaumen, ausgesprochen fruchtbetont, nun auch Brombeeren und etwas Lebkuchengewürz, mit runden Tanninen und einem sehr delikaten, ausgedehnten Abgang und viel Explosivität.
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 92/100, Parker 90/100, Score 18/20, Antonio Galloni 92/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Tannat
Artikelnummer:	1120320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Corte Único Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Parker 90/100, Score 18/20, Antonio Galloni 92/100
Rebsorte(n):	85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Tannat
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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