



2020 Malbec Estate

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Malbec mit Schweizer Wurzeln

Beschreibung:

Colomé bei Salta im nordargentinischen Calchaquí-Tal ist nicht nur das älteste Weingut des Landes, es ist auch das höchstgelegene der Welt. In der Abgeschiedenheit der Anden wachsen die Reben für den Malbec Estate auf vier verschiedenen Höhenlagen zwischen 1700 und 3111 Metern über dem Meeresspiegel. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind enorm, was dem Malbec zu grosser Konzentration und Ausgewogenheit verhilft.

Degustationsnotiz:

Purpurrote Farbe, etwas heller zum Rand hin. Eine wohlduftende Nase nach Mon Chéri-Kirschen, Zwetschgen, Veilchenblüten und Zartbitterschokolade, auch etwas Mocca. Samtiger Auftakt, der rasch abgelöst wird von einer einnehmenden Fruchtfülle, nun auch Pflaumen und Blaubeeren, sehr dicht und konzentriert und unterstützt von reifen Tanninen; über die Mitte hinaus feintexturiert und aromatisch, anhaltender, ausdrucksstarker Finish.

Passt zu:

Hervorragend zu Grillplatten, Hackbällchen, Trockenfleisch und Eintopfgerichten. Ebenso passender Begleiter zu Steaks und Lammkoteletts.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Argentinien

Region:

Cafayate-Calchaquí

Produzent:

Colomé

Bewertung(en):

Tim Atkin 93/100, James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18/20

Ausbau:

15 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

100% Malbec

Artikelnummer:

0636120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Estate

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Tim Atkin 93/100, James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.