



2021 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:

Purpurrot, violette Akzente. Ein Verbund von dunkelbeerigen und floralen Noten, Heidelbeeren, schwarzer Holunder und verblühte Rosenblätter, dahinter würzige Noten. Am Gaumen eine prächtige Malbec-Aromatik, nun auch Schwarztee und Zwetschgenkompott, sehr ausdrucksstark und konzentriert, ergänzt durch reife, präsente Tannine; schokoladige Noten und etwas Mineralik über die Mitte hinaus, festes, anhaltendes Finale.

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):

Decanter 95/100, Score 18/20

Ausbau:

8 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2029

Rebsorte(n):

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

Artikelnummer:

1112521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Decanter 95/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.