



2020 Malbec El Arenal

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Kraftvoller Malbec aus extremer Höhenlage

Beschreibung:

Das Weingut Colomé bei Salta ist in vielerlei Hinsicht faszinierend. Es ist nicht nur das älteste Weingut Argentiniens, es ist auch das höchstgelegene weltweit. In der Abgeschiedenheit der Anden wachsen die Reben für den Malbec El Arenal auf 2700 Metern über dem Meeresspiegel. Üppig, verschwenderisch, brillant – lassen Sie sich diesen Genuss nicht entgehen.

Degustationsnotiz:

Tintiges Purpurrot, violette Nuancen. Schwarze Kirschen und Brombeeren, schwarze Trüffelschokolade und eine passende Vanillenote im gekonnt komponierten Bouquet, auch eine Spur Marzipan und schwarzer Pfeffer. Sehr samtiger, weicher Auftakt, nach und nach intensiver werdend, viel dunkle Beerenfrucht, auch würzige Noten und Mokka, feingewobene Tannine und eine passende Frische, ausgesprochen druckvoll; die Aromatik lässt nicht nach weit über die Mitte hinaus, nach und nach gesellen sich auch mineralische Noten dazu, eine leichte Salzigkeit; nicht enden wollendes Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Argentinien
Region:	Cafayate-Calchaqui
Produzent:	Colomé
Bewertung(en):	Tim Atkin 94/100, Parker 92+/100, Score 19/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	1114220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec El Arenal

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Tim Atkin 94/100, Parker 92+/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.