



## 2021 Gran Corte Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Malbec-Blend aus Argentinien's Höhenlagen

### Beschreibung:

Das Familienweingut Amalaya mit Höhenlagen von über 1800 m über Meer befinden sich im Calchaqui-Tal in Salta. Die Amalaya-Weine stehen unter anderem für die hohe Kunst des Blendings, bestehen sie doch immer aus mehreren Rebsorten. Der Gran Corte besteht durch einen hohen Malbec-Anteil, ergänzt durch etwas Cabernet Franc und Tannat, und wurde während rund eines Jahres in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut. Eine sorgfältige Handlese und eine strenge Selektion liegen ihm zugrunde.

### Degustationsnotiz:

Purpurrot, fast schwarze Mitte. Ein Verbund von dunkelbeerigen und würzigen Noten, Heidelbeeren, Kirschen, aber auch Gewürznelke und schwarzer Pfeffer, auch einige Rosenblätter sind auszumachen, schliesslich Mocca. Viel Ausdruckskraft am Gaumen, die Aromen der Nase bestätigen sich, nun auch Brombeeren und Lakritze, ergänzt durch reife Gerbstoffe, sehr dynamisch und feintexturiert; kraftvoller 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Argentinien
<b>Region:</b>	Cafayate-Calchaqui
<b>Produzent:</b>	Bodega Amalaya
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Malbec, 9% Cabernet Franc, 6% Tannat
<b>Artikelnummer:</b>	1113921

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Gran Corte Amalaya

Valle Calchaquí  
Bodega Amalaya

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** James Suckling 92/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 85% Malbec, 9% Cabernet Franc, 6% Tannat  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.