



2021 Malbec Estate

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Malbec mit Schweizer Wurzeln

Beschreibung:

Die Bodega 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 einen langen Wachstumszyklus begünstigt und dem Malbec zu grossartiger Konzentration und Ausgewogenheit verhilft.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit brillanten Reflexen zum Rand hin. Eine parfümierte Nase nach Kirschtorte, Zwetschgenstreusel, und Zartbitterschokolade. Auch etwas Moccabohne und getrocknete Veilchenblüte. Samtig-weicher Auftakt, der sofort von einer einnehmenden Fruchtfülle abgelöst wird. Schwarze Steinfrüchte, Schwarze Johannis – und Blaubeeren. Enorm dicht und konzentriert, gestützt von reifem Tannin und einer angenehmen Säure. Durchgehend feintexturiert und vielschichtig bis ins anhaltende, ausdrucksstarke Finale.

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-Calchaqui

Produzent:

Colomé

Bewertung(en):

Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100

Ausbau:

15 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

100% Malbec

Artikelnummer:

0636121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Estate

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100
Rebsorte(n): 100% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2032
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.