



## 2021 Malbec Estate

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Malbec mit Schweizer Wurzeln

### Beschreibung:

Bodegas 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, Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20

### 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, Wine Enthusiast 93/100,  
James Suckling 93/100, Score 18.5/20  
**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.