



2022 Pinot Noir Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Ein sehr stimmiger Pinot Noir

Beschreibung:

Der Berner Donald Hess hat seine Bodega Colomé in den letzten Jahren zu einem der weltweit bekanntesten Weingütern geführt. Die extreme Höhenlage dieses Pinots – auf 3111 Meter über dem Meeresspiegel – zeigt sich in einer Konzentration von Farbe, Frische und Aromatik.

Degustationsnotiz:

Brillantes, helles Rubinrot vom Rand bis zur Mitte. Rote Kirsche, Johannisbeere und Granatapfel in der bezaubernden Nase. Auch ätherische Kräuter - und florale Noten, welche die kühle Eleganz hervorheben. Ein Anflug von Orangeschale, warmen Gewürzen, herbstlichem Waldboden und einer subtil-rauchigen Note. Am Gaumen präsentiert sich die grossartige Finesse, mit klarem Ausdruck der extremen Höhenlage. Feingliedrig und zugleich samtig-weich, mit einer mineralisch anmutenden, Pinot-typischen Aromenvielfalt. Eine Rarität die entzückt, vom ersten Schluck bis ins traumhaft lange 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):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1114422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.