



## 2024 Malbec Mendoza

Alamos, 120 years of Family Winemaking

Ein typischer Malbec-Vertreter der Alamos-Linie

**Beschreibung:**

Solide Malbec-Qualität von Mendozas Pionierzeuger Catena Zapata. Der Alamos besticht durch den fruchtbetonten Ausdruck der Malbec-Traube, verbunden mit dezenten Röstaromen. Das Weingut entwickelt sich unter der Führung von Laura Catena zu einem innovativen und erfolgreichen Unternehmen im Weinbusiness, welches weit über die Grenzen Argentiniens Beachtung findet.

**Degustationsnotiz:**

Purpurfarben, violette Reflexe. Viel schwarze Kirschfrucht, Brombeeren und einige Wildblumen im intensiven Bouquet, auch eine Spur Süssholz. Von viel roter und schwarzer Frucht geprägter, runder und geschmeidiger Malbec, der durch seine Intensivität und seinen klaren Ausdruck überzeugt; nebst den fruchtigen Aromen auch eine lebendige Frische zeigend, rundes 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Argentinien
<b>Region:</b>	Mendoza
<b>Produzent:</b>	Alamos
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Malbec, 10% Bonarda
<b>Artikelnummer:</b>	0430524

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Malbec Mendoza

Alamos

120 years of Family Winemaking

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 90% Malbec, 10% Bonarda  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 8 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.