2019 Malbec Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Ein stimmiger Bilderbuch-Malbec aus Höhenlagen

Beschreibung:
Die Familie Hess feiert mit ihrer Bodega Colomé seit Jahren grosse Erfolge. Zusammen mit dem französischen Önologen Thibaut Delmotte hat sie mit diesem sortenreinen Malbec einen weiteren, beeindruckenden Spitzenwein geschaffen. Der Zusatz «Altura Máxima» (maximale Höhe) ist gerechtfertigt, denn mit 3113 Meter über dem Meeresspiegel stammt dieser aussergewöhnlich aromatische Rotwein vom höchstgelegenen Rebberg der Welt. Bemerkenswert, welch interessanten Facetten dieser Malbec auf dieser Höhe entwickelt!
Degustationsnotiz:
Intensives Purpurrot mit granatfarbenen Reflexen. Eine ausdrucksstarke Nase von dunklen Steinfrüchten und schwarzen Kirschen. Dahinter auch eine Spur Süssholz, Zimtstange und Schokoladenstreusel. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer komplexen Fruchtaromatik, welche die Rebsortentypizität vorzüglich widerspiegelt. Reifes, geschmeidiges Tannin, die Frucht konzentriert und druckvoll, mit dezenten, hervorragend eingebundenen Röstaromen. Saftiges, druckvolles Finale mit einem Hauch von dunklem Pfeifentabak und Melasse.
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:	Salta
Produzent:	Colomé
Bewertung(en):	Tim Atkin 97/100, Parker 95/100, Score 19/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	0890419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Tim Atkin 97/100, Parker 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch