



## 2014 Malbec Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Ein Bilderbuch-Malbec aus Höhenlagen

### Beschreibung:

Der Berner Donald Hess feiert mit seiner Bodega Colomé seit Jahren grosse Erfolge. Zusammen mit dem französischen Önologen Thi-baut Delmotte hat er mit diesem 100%igen Malbec einen weiteren, grossartigen Spitzenwein geschaffen. Der Zusatz «Altura Máxima» (maximale Höhe) ist gerechtfertigt, denn mit 3113 Meter über Meer stammt dieser aussergewöhnlich aromatische Rotwein vom höchstgelegenen Rebberg der Welt. Bemerkenswert, welch interes-santen Facetten dieser Malbec auf dieser Höhe entwickelt.

### Degustationsnotiz:

Purpurrot, mit granatfarbenen Einschlüssen. Eine sehr offene, gradlinige Nase nach pflaumigen Noten und saftigen Kirschen, dahinter eine Spur Süssholz und Schokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer komplexen Fruchtaromatik, welche die Rebsortentypizität sehr schön widerspiegelt, kombiniert mit reifen, geschmeidigen Tanninen, konzentriert und druckvoll, mit präsenten aber zurückhaltenden Röstaromen; über die Mitte hinaus sehr aromatisch bleibend, saftiges, ausgedehntes Finale.

### 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):** Stephen Tanzer 97/100, Tim Atkin 97/100, Wine Spectator 93/100, Score 19/20

**Ausbau:** 24 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** 100% Malbec

**Artikelnummer:** 0890414

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Malbec Altura Máxima

Salta  
Bodega Colomé

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** Stephen Tanzer 97/100, Tim Atkin 97/100, Wine Spectator 93/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 Monate in 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.