



Puro Malbec

Mendoza, Dieter Meier

Tout le charme du Malbec argentin

Description:

Les vignes de malbec utilisées pour le Puro de Dieter Meier poussent dans les vignobles d'altitude de Luján de Cuyo. Le plus grand avantage de cette altitude est la fraîcheur des nuits. Parce qu'elles retardent le processus naturel de maturation et permettent ainsi aux raisins d'atteindre leur pleine maturité physiologique, tout en développant un équilibre harmonieux entre les arômes d'alcool et de tanin et en conservant une acidité fraîche. Le Malbec s'accorde parfaitement avec un succulent rôti de bœuf aux herbes de Provence, des brochettes d'agneau grillées, des pâtes épicées, des gratins relevés et des fromages affinés à pâte dure ou molle - un poème!

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Le Malbec s'accorde parfaitement avec un succulent rôti de bœuf aux herbes de Provence, des brochettes d'agneau grillées, des pâtes épicées, des gratins relevés et des fromages affinés à pâte dure ou molle.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges fruités, nous recommandons une température de service de 14 à 16 °C.

Pays d'origine:	Argentine
Producteur:	Dieter Meier
Eleavage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	14.0%
Cépage(s):	100% Malbec
N° article:	1056924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Puro Malbec

Mendoza
Dieter Meier

Herkunft:	Argentine
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Malbec
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges fruités, nous recommandons une température de service de 14 à 16 °C.