



## Puro Malbec

Mendoza, Dieter Meier

La pleine charge de Malbec

### **Beschreibung:**

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!

### **Degustationsnotiz:**

.

### **Accompagne idéalement:**

Charcuterie, viande des Grisons, carpaccio, terrines, volaille, jambon à l'os, saucisses grillées, plat bernois et fromage doux - ou simplement pour le plaisir.

### **Servierempfehlung:**

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

|                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Argentine                          |
| <b>Produzent:</b>      | Dieter Meier                       |
| <b>Elevage:</b>        | 8 Mois en Barrique                 |
| <b>Viticulture:</b>    | Bio. Certification bio: CH-BIO-006 |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.0%                              |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Malbec                        |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 1056924                            |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Puro Malbec**

Mendoza  
Dieter Meier

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>    | Argentine                               |
| <b>Notation:</b>    | Score 18/20                             |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Malbec                             |
| <b>Weinbau:</b>     | Bio. Certification bio: CH-BIO-006      |
| <b>Elevage:</b>     | 8 Mois en Barrique                      |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.0%                                   |
| <b>Servier:</b>     | Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés |