



Malbec Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Un vin d'exception issu du vignoble le plus haut perché du monde

Beschreibung:

La Bodega Amalaya a été fondée en 2010 sur les hauteurs de la vallée de Calchaqui à Salta, en Argentine. Elle incarne la vision de Larissa et Christoph Ehrbar (successeur de Donald Hess). Ils croyaient aux qualités uniques du terroir de Cafayate et à leur capacité à produire là-haut de grands vins à la fois frais, vifs et modernes.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre, reflets violets. Myrtilles, violettes et un souffle de fleurs de sureau dans le charmant bouquet, sur un peu de réglisse. L'attaque douce fait place à beaucoup de baies bleues et noires, jolie texture avec de délicats arômes toastés et de poivre noir, sur un souffle de thym, très velouté et puissant; persistant dans la finale fruitée.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Argentine

Produzent: Bodega Amalaya

Elevage: 8 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 1112525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Malbec Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Herkunft:	Argentine
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.