



## 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

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Malbec Amalaya**

Valle Calchaquí  
Bodega Amalaya

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