



## Malbec Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Malbec des hauts plateaux andins

### **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:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Argentine

**Produzent:** Bodega Amalaya

**Elevage:** 8 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2030

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

**Artikelnummer:** 1112522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Malbec Amalaya

Valle Calchaquí  
Bodega Amalaya

**Herkunft:** Argentine  
**Notation:** Decanter 92/100, Descorchados 90/100, James Suckling 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100  
**Cépage(s):** 85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot  
**A boire:** jusqu'en 2030  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 8 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0%  
**Servier:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.