



## 2011 Corte Especial

Valle Calchaqui, Bodega Colomé Hess Group

Spitzen-Blend zum Vorzugspreis

**Nota di degustazione:**

Intensives Purpur, violette Reflexe. Ein Korb voller schwarzer und roter Beeren, Himbeeren und saftige Brombeeren, ergänzt durch etwas Zedernholz und feinstes Vanille, auch eine Spur Würze steckt drin. Am Gaumen temperamentvoll, erneut viel Beerenfrucht, auch Crémant-Schokolade und Mokka, schliesslich auch mineralische Noten; insgesamt veloursartig und mit reifen Gerbstoffen ausgestattet, kraftvoll und fein balanciert; eine dezente Frischenote im aromatischen, von einer feinen Marzipannote begleiteten Abgang.

**Abbinamenti:**

Hervorragend zu Grillplatten, Hackbällchen, Trockenfleisch und Eintopfgerichten. Ebenso passender Begleiter zu Steaks und Lammkoteletts.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Paese d'origine:</b>	Argentina
<b>Regione:</b>	Cafayate-Calchaqui
<b>Produttore:</b>	Colomé
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2020
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Malbec, 10% Cabernet Franc, 5% Bonarda
<b>Numero di articolo:</b>	0485211

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Corte Especial**

Valle Calchaqui  
Bodega Colomé Hess Group

<b>Origine:</b>	Argentina
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Malbec, 10% Cabernet Franc, 5% Bonarda
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2020
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.