



2007 Alfa CruX

Valle de Uco Mendoza, Bodegas y Viñedos Ortega Fournier

Mesiterhaft assembliert

Descrizione del vino:

Nicht nur die Architektur ist fantastisch, auch José Manuel Ortegas Wein. Ein für das Land ungewöhnlicher Blend, der regelmässig unter den höchstbewerteten Argentinern ist.

Nota di degustazione:

Dichtes, undurchdringliches Purpurrot. Reife Himbeeren, Blaubeeren und Zimtnoten in der explosiven Nase, auch einige feine Honignoten sind auszumachen. Dunkelbeerige Noten offenbaren sich am Gaumen, gepaart mit einer dezenten Würze, Melassennoten und Brownies, ein Hauch Tabak auch; dicht gewoben und gekonnt strukturiert, von vollem Körper; die Barriquenoten sind fein eingebunden und keineswegs aufdringlich, sehr reife Gerbstoffe; konzentriert und langanhaltend im leicht mineralischen Finale.

Abbinamenti:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenaufauf. Servieren Sie ihn auch zu Schmorgerichten und edlen Grillstücken.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Argentina

Regione: Mendoza

Sottoregione: Valle dell'Uco

Produttore: Bodegas y Vinedos O. Fournier

Valutazioni: Tim Atkin 94/100, Wine Enthusiast 92/100, Falstaff 93/100, Mundus Vini Gold, Parker 93/100, Score 18/20

Vinificazione: 20 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.0 %

Maturità: Jetzt bis 2022

Varietà d'uva: 50% Tempranillo, 35% Malbec, 15% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo: 0616607

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alfa Crux

Valle de Uco Mendoza
Bodegas y Viñedos Ortega Fournier

Origine:	Argentina
Valutazioni:	Tim Atkin 94/100, Wine Enthusiast 92/100, Falstaff 93/100, Mundus Vini Gold, Parker 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Tempranillo, 35% Malbec, 15% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.