



Malbec Barrel Selection

Valle de Uco Mendoza, Bodegas Salentein

Ein magischer Malbec aus dem Valle del Uco

Beschreibung:

Im Jahre 1996 gründete der niederländische Unternehmen Myndert Pon im malerischen Hochtal des Valle del Uco die Bodegas Salentein. Was damals ein Wagnis war, ist heute eine Erfolgsgeschichte. Hier im Uco-Tal unweit Argentiniens Weinhauptstadt Mendoza entsteht so etwas wie der Essenz des „Malbec“, die kieshaltigen Parzellen für die „Barrel Selection“ in 1100 - 1200 Meter Höhe speichern das Schmelzwasser der Anden, die Reben versorgen sich selbst und nehmen so ganz nebenbei wertvolle Mineralsalze auf. Unter diesen Extremen zeigt der Malbec sein einzigartiges Potential, es ist ein saftiger druckvoller Wein mit kühler Frische, reife rote Früchte mit einem Hauch Zimt umspielen den Gaumen, neun Monate in amerikanischer Eiche sorgen für einen harmonischem Trinkfluss. Auf solchen Malbecs gründet Argentiniens Ruf, das beste Terroir für diese Rebsorte zu bieten.

Aromenprofil:

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Argentinien

Subregion: Valle de Uco

Produzent: Bodegas Salentein

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Malbec

Artikelnummer: 1034524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Barrel Selection

Valle de Uco Mendoza
Bodegas Salentein

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Score 18.00/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.