



Malbec

Mendoza, Trapiche

Malbec aus den Höhenlagen von Mendoza

Beschreibung:

Die Reben für den Malbec von Trapiche wachsen im Weinbaugebiet Mendoza. Die Weinberge liegen hoch, auf rund 2300 Meter über dem Meeresspiegel. Hier sorgen heiße Tage für ein perfektes Ausreifen der Trauben und kühle Nächte erhalten die Frische in den Trauben. Das schmeckt man auch im Wein, der immer eine angenehme Balance hält. Probieren Sie diesen Wein mit einem Stück Fleisch und Ofengemüse.

Aromenprofil:

Der Trapiche Malbec begeistert mit seinem vielseitigen Bouquet und seinem aromatisch-frischen Abgang. Dieser Malbec wird im Eichenfass ausgebaut und bietet eine große Bandbreite an Aromen – von Brombeeren, Kirchen und Wacholder über Lakritz und Schokolade bis hin zu Pfeffer und Veilchen mit einem Hauch Vanille. Im Mund ist der Trapiche Malbec kraftvoll, saftig und samt mit einer tollen Fruchtigkeit und Würze. Die Tannine des Malbec von Trapiche halten sich im Hintergrund, geben dem Rotwein aber durchaus Struktur. Langer Nachklang.

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

Produzent: Trapiche

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Malbec

Artikelnummer: 0942525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec

Mendoza
Trapiche

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.