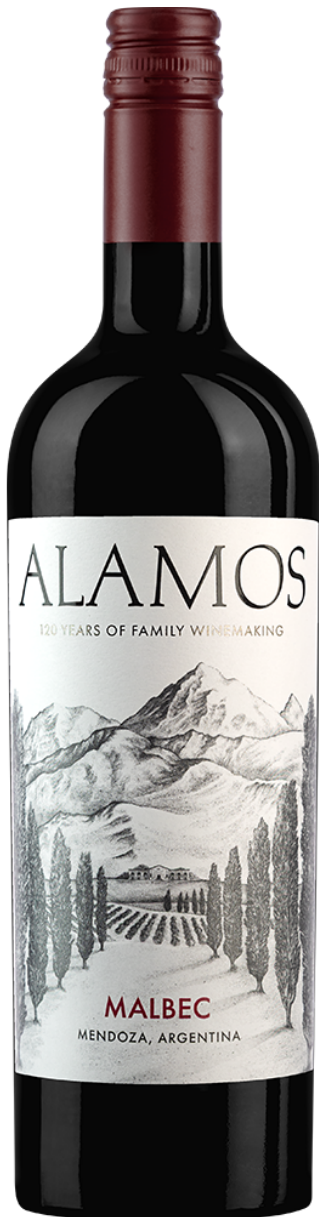




Malbec Mendoza

Alamos, 120 years of Family Winemaking

Ein typischer Malbec-Vertreter der Alamos-Linie

Beschreibung:

Solide Malbec-Qualität von Mendozas Pioniererzeuger Catena Zapata. Der Alamos besticht durch den fruchtbetonten Ausdruck der Malbec-Traube, verbunden mit dezenten Röstaromen. Das Weingut entwickelt sich unter der Führung von Laura Catena zu einem innovativen und erfolgreichen Unternehmen im Weinbusiness, welches weit über die Grenzen Argentiniens Beachtung findet.

Degustationsnotiz:

Purpurfarben, violette Reflexe. Viel schwarze Kirschfrucht, Brombeeren und einige Wildblumen im intensiven Bouquet, auch eine Spur Süssholz. Von viel roter und schwarzer Frucht geprägter, runder und geschmeidiger Malbec, der durch seine Intensivität und seinen klaren Ausdruck überzeugt; nebst den fruchtigen Aromen auch eine lebendige Frische zeigend, rundes Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Argentinien
Produzent:	120 years of Family Winemaking
Ausbau:	8 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	90% Malbec, 10% Bonarda
Artikelnummer:	0430524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Mendoza

Alamos
120 years of Family Winemaking

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Parker 88/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	90% Malbec, 10% Bonarda
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.