



Malbec Estate

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Malbec aus dem höchstgelegenen Weingut der Welt

Beschreibung:

Colomé bei Salta im nordargentinischen Calchaquí-Tal ist nicht nur das älteste Weingut des Landes, es ist auch das höchstgelegene der Welt. In der Abgeschiedenheit der Anden wachsen die Reben für den Malbec Estate auf vier verschiedenen Höhenlagen zwischen 1.700 und 3.111 Metern über dem Meeresspiegel. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind enorm, was dem Malbec zu großer Konzentration und Ausgewogenheit verhilft.

Degustationsnotiz:

Purpurrote Farbe, etwas heller zum Rand hin. Eine wohlduftende Nase nach Mon Chéri-Kirschen, Zwetschgen, Veilchenblüten und Zartbitterschokolade, auch etwas Mokka. Samtiger Auftakt, der rasch abgelöst wird von einer einnehmenden Fruchtfülle, nun auch Pflaumen und Blaubeeren, sehr dicht und konzentriert und unterstützt von reifen Tanninen; über die Mitte hinaus feintexturiert und aromatisch, anhaltender, ausdrucksstarker Finish.

Passt zu:

Hervorragend zu Grillplatten, Hackbällchen, luftgetrockneten Würsten und Schinken sowie 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: Bodega Colomé

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 100% Malbec

Artikelnummer: 0636120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Estate

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft: Argentinien
Ratings: Tim Atkin 93/100, James Suckling 91/100,
Parker 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 100% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.