



Malbec Auténtico

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Authentischer Ausdruck, pure Malbec-Frucht

Beschreibung:

Die Gründung von Colomé geht zurück auf das Jahr 1831, damit ist das höchstgelegene Weingut der Welt auch das älteste Argentinien. Die Besitzerfamilie Hess ist stolz auf ihren Malbec Auténtico. Mit seiner unvergleichlichen Aromatik, die der Höhenlage und den über 100-jährigen Rebstöcken zu verdanken ist, ist er ein herrlicher Begleiter eines kräftigen Stücks Rindfleisch oder eines herzhaften Ofengerichts.

Degustationsnotiz:

Intensives, tintiges Purpurrot, violette Reflexe. Viel schwarze Frucht, an Blaubeeren, Cassis und schwarze Kirschen erinnernd, dahinter auch florale Noten und ein Hauch Wacholder, schliesslich etwas Nougat. Enorm weich fliessender Gaumenauftritt, der feminin anmutet; nach und nach immer intensiver werdend, eine köstliche dunkelbeerrige Frucht paart sich mit zarten Veilchennoten, auch etwas Süssholz; ausgesprochen weiche und reife Tannine; ausdauerndes, elegantes und saftiges Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Argentinien
Produzent:	Bodega Colomé
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	0877720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Auténtico

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.