



Malbec Auténtico

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Authentischer Malbec mit delikater Frucht

Beschreibung:

Seit 1831 prägt dieses Weingut die Geschichte des Landes und gilt als höchstgelegenes der Welt. Die über 100-jährigen Rebstöcke verleihen dem Malbec Auténtico seine unvergleichliche Aromatik und delikate Frucht. Die Schweizer Familie Hess bewahrt dieses Erbe mit großer Sorgfalt. Kraftvoll und ausdrucksstark begleitet er ein saftiges Stück Rindfleisch oder herzhaftes Ofengerichte – ein authentischer Malbec mit klarer Herkunft und beeindruckender Tiefe.

Aromenprofil:

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 dunkelbeerige 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.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Argentinien
Produzent:	Bodega Colomé
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	0877723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Auténtico

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	James Suckling 94/100, Tim Atkin 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.