



## Malbec Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Malbec aus dem Hochland der Anden

### **Beschreibung:**

Bodega Amalaya wurde 2010 in den Hochebenen des Calchaqui-Tals in Salta, Argentinien, gegründet. Es ist die Vision von Larissa und Christoph Ehrbar (Nachfolger von Donald Hess). Sie glaubten an die einzigartigen Qualitäten des Terroirs von Cafayate und die Fähigkeit, hochwertige, frische, lebendige und zeitgemässe Weine aus großer Höhe herzustellen.

### **Degustationsnotiz:**

Purpurrot, ergänzt durch violette Reflexe. Blaubeeren, Veilchen und einige Holunderblüten im bezaubernden Bouquet, auch etwas Lakritze. Weicher Auftakt, abgelöst von viel blauer und schwarzer Beerenfrucht, feintexturiert und ergänzt von zarten Röstaromen und schwarzem Pfeffer, auch etwas Thymian, sehr samtig und druckvoll; anhaltend im fruchtbetonten 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 Amalaya

**Ausbau:** 8 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2031

**Rebsorte(n):** 85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 1112523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Malbec Amalaya

Valle Calchaquí  
Bodega Amalaya

<b>Herkunft:</b>	Argentinien
<b>Ratings:</b>	Tim Atkin 91/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.