



2016 Malbec

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Malbec auf beste chilenische Art

Beschreibung:

Polkura ist der Name eines kleinen Hügels, der sich innerhalb des Weinbergs befindet. Polkura bedeutet «Gelber Stein» in der Sprache der chilenischen Mapuche und bezieht sich auf die grossen Mengen an gelbem Granit. Der zersetzte Granit verleiht dem Wein Mineralität und Eleganz, während Ton ihm Körper und Struktur verleiht. Das gemässigte Klima verleiht ihm Würze und Fruchtigkeit. Das Ergebnis ist ein feiner, komplexer und vollmundiger Wein mit sehr guter Ausgewogenheit.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Purpur, leicht aufgehellter Rand. Pflaumen und schwarze Kirschen in der offenen, sehr facettenreichen Nase, auch Mokkanoten. Sehr subtil und facettenreich am Gaumen, trotz seiner Dichte eine schöne Eleganz zeigend, wiederum mit viel roter und schwarzer Frucht ausgestattet, samtene Tannine; über die Mitte hinaus sehr intensiv bleibend, hervorragend strukturiertes, langes Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Chile

Region:

Central Valley

Subregion:

Colchagua (Rapel)

Produzent:

Polkura

Bewertung(en):

James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

92% Malbec, 8% Petit Verdot

Artikelnummer:

0985816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
Rebsorte(n):	92% Malbec, 8% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.