



## 2019 Malbec Mendoza

Alamos, 100 years of Family Winemaking

Genau so muss ein Malbec schmecken

### **Beschreibung:**

Alejandro Vigil hat beim Alamos den Holzanteil bewusst dezent gehalten, sodass sich die Malbec-Frucht im Glas voll entfalten kann. Damit beweist der Argentinier einmal mehr, dass er sein Handwerk in jeder Preisklasse beherrscht.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur, violette Reflexe. Viel schwarze Kirschfrucht, Brombeeren und deutliche Veilchennoten im intensiven Bouquet, auch eine Spur Süssholz. Von viel Frucht geprägter, runder und geschmeidiger Malbec, der durch seine Intensivität und seinen klaren Ausdruck überzeugt; nebst den fruchtigen Aromen auch etwas Wildkräuterwürze; frischebetontes Finale.

### **Passt zu:**

Hervorragend zu Grillplatten, Hackbällchen, Trockenfleisch und Eintopfgerichten. Ebenso passender Begleiter zu Steaks und Lammkoteletts.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Argentinien
<b>Region:</b>	Mendoza
<b>Produzent:</b>	Alamos
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Malbec, 10% Bonarda, 5% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0430519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Malbec Mendoza

Alamos

100 years of Family Winemaking

<b>Herkunft:</b>	Argentinien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Malbec, 10% Bonarda, 5% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.