



## 2020 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 Argentiniens. 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 Gaumenaufakt, 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.

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Argentinien
<b>Region:</b>	Cafayate-Calchaqui
<b>Produzent:</b>	Colomé
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Malbec
<b>Artikelnummer:</b>	0877720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Malbec Auténtico**

Valle Calchaquí  
Bodega Colomé

<b>Herkunft:</b>	Argentinien
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Malbec
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.