



## 2020 Gran Corte Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Malbec-Blend aus Argentinien's Höhenlagen

### **Beschreibung:**

Amalaya, ein Weingut der Schweizer Winzerfamilie Hess, befindet sich im Calchaquí-Tal in Salta in Höhenlagen von bis zu 1.800 Metern über dem Meeresspiegel. Die Amalaya-Weine stehen auch für die hohe Kunst des Blendings, bestehen sie doch immer aus mehreren Rebsorten. Der Gran Corte besticht durch einen hohen Malbec-Anteil, ergänzt durch etwas Cabernet Franc und Tannat, und wurde während rund eines Jahres in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut. Eine sorgfältige Handlese und eine strenge Selektion liegen ihm zugrunde.

### **Degustationsnotiz:**

Purpurfarben, violette Reflexe. Blaubeeren, schwarze Kirschen sowie Schokoladebrownies und etwas Würze in der hervorragend komponierten Nase. Viel Schmelz im Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken und sehr intensiven Frucht, nun auch Brombeeren, gepaart mit einer hervorragenden Frische und einigen mineralischen Akzenten; über die Mitte hinaus ausgesprochen intensivfruchtig, sanfte Tannine im Abgang.

### **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>	Bodega Amalaya
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Malbec, 9% Cabernet Franc, 6% Tannat
<b>Artikelnummer:</b>	1113920

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gran Corte Amalaya**

Valle Calchaquí  
Bodega Amalaya

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 85% Malbec, 9% Cabernet Franc, 6% Tannat  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.