



## 2020 Pinot Noir Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Ein sehr stimmiger Pinot Noir

### **Beschreibung:**

Die Familie Hess hat ihre Bodega Colomé in den letzten Jahren zu einem der weltweit bekanntesten Weingütern gemacht. Der französische Chefönologe, Thibaut Delmotte, stammt ursprünglich aus dem Burgund und hat zur Traubensorte Pinot Noir eine besondere Herzensbeziehung. Die extreme Höhenlage von 3111 Meter über dem Meer verleiht diesem Pinot eine faszinierende Konzentration von Farbe, Frische und Aroma.

### **Degustationsnotiz:**

Leicht durchscheinendes Rubinrot. Reife Erdbeeren und Himbeeren in der verführerischen Nase, ergänzt durch blumige Noten, etwas Zimt und kalten Rauch. Sehr elegant und feingliedrig präsentiert sich der Gaumen, wiederum kleine, rote Beeren, aber auch Orangenzeste und Ruchbrot, dahinter einige mineralische Noten; dieser Pinot ist sehr typisch, er zeigt viel Eleganz und Finessenreichtum; traumhaftes 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:**

Argentinien

### **Region:**

Cafayate-Calchaqui

### **Produzent:**

Colomé

### **Bewertung(en):**

Tim Atkin 93/100, Decanter 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

12.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2032

### **Rebsorte(n):**

100% Pinot Noir

### **Artikelnummer:**

1114420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir Altura Máxima**

Salta  
Bodega Colomé

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** Tim Atkin 93/100, Decanter 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.