



2022 Rosado de Corte

Valle Calchaquí - Salta, Bodega Amalaya

Argentinischer Rosé mit Frischekick

Beschreibung:

Basis dieses Rosé, der sowohl als Aperitifwein wie auch als Begleiter einer leichten Mahlzeit überzeugt, ist die argentinische Leitrebsorte Malbec. Als Besonderheit und sozusagen als «Frischekick» wird noch ein kleiner Anteil der aromatischen, autochthonen weissen Rebsorte Torrontés beigefügt. Ein Hauch Exotik also, der diesen Everybody's-Darling-Rosé begleitet. Das Familienweingut Amalaya mit Höhenlagen von über 1800 m über Meer befindet sich im Calchaqui-Tal in Salta. Dahinter stehen Larissa und Christoph Ehrbar, die nächste Generation des Berner Weinpioniers Donald Hess. Die Amalaya-Weine stehen auch für die hohe Kunst des Blendings, bestehen sie doch immer aus mehreren Rebsorten.

Degustationsnotiz:

Zwiebelschalefarbenes Rosé, leicht glänzend. Kleine rote Kirschen, Johannisbeeren und Limetten am Gaumen, bezaubernd durch seine beerigen Noten, unterlegt von einer passenden Firsche; sehr fein und elegant, ohne aufdringlich zu sein, aber von guter Intensität und temperamentvoll im Abgang.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Argentinien
Region:	Cafayate-Calchaqui
Produzent:	Bodega Amalaya
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	95% Malbec, 5% Torrontés
Artikelnummer:	1120122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosado de Corte

Valle Calchaquí - Salta
Bodega Amalaya

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	95% Malbec, 5% Torrontés
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren