



2022 Malbec Lote Especial

La Brava, Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Ein Preis-Genuss-Hit aus argentinischen Höhenlagen

Beschreibung:

Die Weine der Bodega Colomé sind auf die Paradesorten Argentiniens ausgerichtet und heben deren einzigartigen Eigenschaften hervor. Der Lote Especial aus 100% Malbec-Trauben bringt das einzigartige Potenzial der Region und des Bodens perfekt zum Ausdruck.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot mit violetten Reflexen. Schwarze Kirschen, Heidelbeeren, schwarzes Pfefferkorn und ein Hauch von Weihrauch und Grafit an der Nase. Weiter auch Nuancen von Blutorangenzeste und violetten Blütenblättern. Am Gaumen schwarze Walbeeren, Holundersaft und ein Anflug von blondem Pfeifentabak. Von dicht gewobener Textur, gleichzeitig aber leichtfüßig und feiseßenreich, mit fein geschliffenem Tannin und elegantem Säurespiel. Das Finale mit dunklem Edelholz und exotischen Gewürznoten, kraftvoll und gleichermaßen samtige, großartige Reserven versprechend.

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.

Herkunftsland:

Argentinien

Region:

Cafayate-Calchaqui

Produzent:

Colomé

Bewertung(en):

Score 18.5/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

100% Malbec

Artikelnummer:

1114622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Lote Especial

La Brava
Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.