



2019 Malbec Estate

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Von Argentinien's höchstgelegenen Weingut

Beschreibung:

Colomé, im Besitz der Familie Hess, ist nicht nur das älteste Weingut Argentinien's, es ist auch das höchstgelegene weltweit. In der Abgeschiedenheit der Anden wachsen die Reben für den Malbec Estate auf vier verschiedenen Höhenlagen zwischen 1700 und 3111 Metern über dem Meeresspiegel. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind enorm, was dem Malbec zu grosser Konzentration und Ausgewogenheit verhilft.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, etwas aufgehellter Rand. Eine tiefgründige Nase mit Düften nach Blaubeeren, Cassis und Pflaumen, auch einer Spur rotem Pfeffer und balsamischen Noten, präzise Toastingnoten. Gleichermassen konzentriert und saftig zeigt sich der Gaumen, viel typische Malbec-Frucht, unterlegt von geschmeidigen Tanninen; sehr gradlinig auf den Punkt vinifiziert; kraftvolles Finale. Ein explosiver Malbec mit den besten Anlagen für eine gute Reifung.

Passt zu:

Hervorragend zu Grillplatten, Hackbällchen, Trockenfleisch und Eintopfgerichten. Ebenso passender Begleiter zu Steaks und Lammkoteletts.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Argentinien

Region:

Cafayate-Calchaquí

Produzent:

Colomé

Bewertung(en):

Antonio Galloni 93/100, Score 18/20, James Suckling 92/100, Parker 90/100, Tim Atkin 93/100

Ausbau:

15 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

100% Malbec

Artikelnummer:

0636119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Estate

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): Antonio Galloni 93/100, Score 18/20, James Suckling 92/100, Parker 90/100, Tim Atkin 93/100
Rebsorte(n): 100% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.