



2018 Malbec Estate

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Malbec vom höchstgelegenen Weingut der Welt

Beschreibung:

Colomé bei Salta im nordargentinischen Calchaquí-Tal ist nicht nur das älteste Weingut des Landes, es ist auch das höchstgelegene der Welt. In der Abgeschiedenheit der Anden wachsen die Reben für den Malbec Estate auf vier verschiedenen Höhenlagen zwischen 1.700 und 3.111 Metern über dem Meeresspiegel. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind enorm, was dem Malbec zu grosser Konzentration und Ausgewogenheit verhilft.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit brillanten Reflexen zum Rand hin. Eine parfümierte Nase nach Kirschtorte, Zwetschgenstreusel, und Zartbitterschokolade. Auch etwas Moccabohne und getrocknete Veilchenblüte. Samtig-weicher Auftakt, der sofort von einer einnehmenden Fruchtfülle abgelöst wird. Schwarze Steinfrüchte, Schwarze Johannis – und Blaubeeren. Enorm dicht und konzentriert, gestützt von reifem Tannin und einer angenehmen Säure. Durchgehend feintexturiert und vielschichtig bis ins anhaltende, ausdrucksstarke Finale.

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-Calchaqui

Produzent:

Colomé

Bewertung(en):

Score 18/20, Tim Atkin 94/100, Antonio Galloni 92/100, Decanter 91/100, Descorchados 91/100, J. Robinson 17/20, James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 92/100

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Rebsorte(n):

100% Malbec

Artikelnummer:

0636118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Estate

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): Score 18/20, Tim Atkin 94/100, Antonio Galloni 92/100, Decanter 91/100, Descorchados 91/100, J. Robinson 17/20, James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 92/100
Rebsorte(n): 100% Malbec
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.