



2019 Malbec El Arenal

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Üppiger Malbec von einer Einzellage

Beschreibung:

Das Weingut Colomé bei Salta ist in vielerlei Hinsicht faszinierend. Es ist nicht nur das älteste Weingut Argentiniens, es ist auch das höchstgelegene weltweit. In der Abgeschiedenheit der Anden wachsen die Reben für den Malbec El Arenal auf 2700 Metern über dem Meeresspiegel. Üppig, verschwenderisch, brillant – lassen Sie sich diesen Genuss nicht entgehen.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, mit deutlich violetten Akzenten. Gut gereifte Heidelbeeren, Pflaumen und Crémant-Schokolade in der ansprechend parfümierten Nase, auch etwas schwarzer Pfeffer und ein Hauch Nougat. Sehr homogen, dicht und bemerkenswert zugänglich das Gaumenbild, viel dunkelbeerige Frucht, aber auch etwas Würze, druckvoll und dicht; die Röstaromen ergänzen sich passend mit der Frucht, die Tannine zeigen noch etwas Grip; anhaltender, sehr druckvoller Finish.

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 94/100, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

100% Malbec

Artikelnummer:

1114219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec El Arenal

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): Tim Atkin 94/100, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.