2020 Malbec Auténtico

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Authentischer Ausdruck, pure Malbec-Frucht

Beschreibung:
Die Gründung von Colomé war im Jahr 1831. Die heutigen Besitzer, Larissa und Christoph Ehrbar, sind stolz auf ihren Malbec Auténtico, der mit einer unvergleichlichen Aromatik besticht, die der Höhenlage und den über 100-jährigen Rebstöcken zu verdanken ist. Ein herrlicher Begleiter für ein kräftiges Stück Rindfleisch oder ein herzhaftes Ofengericht.
Degustationsnotiz:
Intensives, tintiges Purpurrot, violette Reflexe. Viel schwarze Frucht, an Blaubeeren, Cassis und schwarze Kirschen erinnernd, dahinter auch florale Noten und ein Hauch Wacholder, schliesslich etwas Nougat. Enorm weich fliessender Gaumenauftakt, der feminin anmutet; nach und nach immer intensiver werdend, eine köstliche dunkelbeerige Frucht paart sich mit zarten Veilchennoten, auch etwas Süssholz; ausgesprochen weiche und reife Tannine; ausdauerndes, elegantes und saftiges Finale.
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):	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	0877720

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Auténtico

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch