



2020 Gran Corte Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Malbec-Blend aus Argentinien's Höhenlagen

Beschreibung:

Amalaya, ein Weingut der Schweizer Winzerfamilie Hess, befindet sich im Calchaquí-Tal in Salta in Höhenlagen von bis zu 1.800 Metern über dem Meeresspiegel. Die Amalaya-Weine stehen auch für die hohe Kunst des Blendings, bestehen sie doch immer aus mehreren Rebsorten. Der Gran Corte besticht durch einen hohen Malbec-Anteil, ergänzt durch etwas Cabernet Franc und Tannat, und wurde während rund eines Jahres in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut. Eine sorgfältige Handlese und eine strenge Selektion liegen ihm zugrunde.

Degustationsnotiz:

Purpurfarben, violette Reflexe. Blaubeeren, schwarze Kirschen sowie Schokoladebrownies und etwas Würze in der hervorragend komponierten Nase. Viel Schmelz im Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken und sehr intensiven Frucht, nun auch Brombeeren, gepaart mit einer hervorragenden Frische und einigen mineralischen Akzenten; über die Mitte hinaus ausgesprochen intensivfruchtig, sanfte Tannine im Abgang.

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:	Bodega Amalaya
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	85% Malbec, 9% Cabernet Franc, 6% Tannat
Artikelnummer:	1113920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gran Corte Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 85% Malbec, 9% Cabernet Franc, 6% Tannat
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.