



2018 Malbec Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Ein stimmiger Bilderbuch-Malbec aus Höhenlagen

Beschreibung:

Ein faszinierender Malbec, kultiviert in der kargen Hochwüste von Salta auf 3100 m.ü.m..

Degustationsnotiz:

Intensives Purpurrot mit granatfarbenen Reflexen. Eine ausdrucksstarke Nase von dunklen Steinfrüchten und schwarzen Kirschen. Dahinter auch eine Spur Süssholz, Zimtstange und Schokoladenstreusel. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer komplexen Fruchtaromatik, welche die Rebsortentypizität vorzüglich widerspiegelt. Reifes, geschmeidiges Tannin, die Frucht konzentriert und druckvoll, mit dezenten, hervorragend eingebundenen Röstaromen. Saftiges, druckvolles Finale mit einem Hauch von dunklem Pfeifentabak und Melasse.

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: Salta

Produzent: Colomé

Bewertung(en): Tim Atkin 97/100, James Suckling 93/100, Parker 95/100, Score 19/20

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 100% Malbec

Artikelnummer: 0890418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): Tim Atkin 97/100, James Suckling 93/100,
Parker 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2037
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.