



2022 Malbec Auténtico

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Ein Malbec der Extraklasse vom höchstgelegenen Weingut der Welt

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 Gaumenauftritt, 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-Calchaquí

Produzent:

Colomé

Bewertung(en):

James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, Descorchados 94/100, Tim Atkin 94/100

Ausbau:

10 Monate im Stahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

100% Malbec

Artikelnummer:

0877722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Auténtico

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Score 18.5/20,
Decanter 93/100, Descorchados 94/100, Tim
Atkin 94/100
Rebsorte(n): 100% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.