

DRINKS.

Alpasi3n Alpasi3n Private Selection Mendoza 2014 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409130
Alkoholgehalt	15.4%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Argentinien
Region	Mendoza
Abf3ller	Alpasi3n, RP94, Los Sauces, Mendoza, Argentinien
Marke	Alpasi3n
Typ	Rotwein
Allergene	Enth3lt: Sulfite
Degustationsnotiz	Dunkles Purpur im Glas mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase ein Bouquet von dunklen Beeren, Lakritz und Schokolade. Am Gaumen fruchtig, intensiv, w3rzige R3staromen, langer und mineralischer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	Malbec, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Franc
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2014
Passend zu	Grill, Rotes Fleisch

Beschreibung

Das Weingut Alpasión in Argentinien befindet sich im Uco-Tal, dem Gebiet in Mendoza, in dem sich die Weinberge in hohen Lagen auf 1.200 und 1.500 Metern über dem Meeresspiegel befinden, und in dem einige der weltbekanntesten Winzer wie Michel Rolland und die Familie Rothschild ebenfalls Anwesen besitzen. Das Weingut Alpasión wurde von einer Gruppe von Weinliebhabern gegründet, die sich alle einen Traum von der eigenen Weinherstellung verwirklichen wollten. Die Leidenschaft ist die treibende Kraft hinter diesem Projekt, daher wurde der erste Wein „Alpasión“ genannt, eine Kombination aus der spanischen „Alma“ (für Seele) und „Pasión“ (Leidenschaft). Das Alpasión-Label enthält die Fingerabdrücke und Unterschriften aller Weingutseigner. Zum Weingut gehören 85 Hektar Land, diese werden mittels nachhaltigem ökologischen Landbau bewirtschaftet, um die Gesundheit von Böden, Ökosystemen und Menschen zu gewährleisten. Ein Teil des Weinbergs ist sogar in der Form eines riesigen Fingerabdrucks bepflanzt, welches über die Eingabe der GPS Daten auf Satelliten Bildern erkennbar ist. Der Winzer Karim Mussi ist einer der bekanntesten, innovativsten und leidenschaftlichsten Winzer in der Region. Zur Vinifikation der Private Selection werden die ganzen Trauben in kleinen Betonfässer vergoren und heimische Hefen beigemischt. Die alkoholische Gärung findet bei 28° C über 28 Tage statt, die folgende malolaktische Gärung verläuft zu 100% natürlich. Die Alterung erfolgt für mindestens 18 Monate in neuen Holzfässern aus französischer Eiche.