

# DRINKS.

## Alpasi3n Grand Cabernet Franc Mendoza 2018 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	40913118
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Argentinien
Region	Mendoza
Abf3ller	Alpasi3n, RP94, Los Sauces, Mendoza, Argentinien
Marke	Alpasi3n
Typ	Rotwein
Allergene	Enth3lt: Sulfite
Degustationsnotiz	Dunkles Kirschrot im Glas. In der Nase ein intensives Bouquet von Kirschen und roten Johannisbeeren mit einem Hauch feiner Kr3utern.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Cabernet Franc
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad



Jahrgang	2018
Passend zu	Grill, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Rotes Fleisch, Schwein, Wild

## **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 des Grand Cabernet Franc werden die ganzen Trauben in kleinen Betonfässer vergoren und heimische Hefen beigemischt. Die alkoholische Gärung findet bei 26° C über 20 Tage statt, die folgende malolaktische Gärung verläuft zu 100% natürlich. Die Alterung erfolgt für mindestens 10 Monate in neuen Holzfässern aus französischer Eiche.