

DRINKS.

El Porvenir Laborum Malbec 2017 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409262
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Argentinien
Region	Salta, Cafayate
Abfüller	El Porvenir Wines, Córdoba 32 (CP4427), Cafayate, Salta, Argentina.
Marke	El Porvenir
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfite
Alter	4 Jahre
Degustationsnotiz	Anfangs sehr süß und fruchtig durch blumige Aromen gepaart mit dunkeln Früchten, die von seichten Tabak- und Raucharomen abgerundet werden. Am Gaumen mittlere bis kräftiger Struktur seiner samtigen Tannine, mit dominierender Blaubeer- und Kräuternote. Lang anhaltender vollmundiger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	Handgemachter argentinischer Rotwein einer Familienwinzerei, kann 10 Jahre gelagert werden, auf 30.000 Flaschen limitiert



Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Käse, Mediterrane Küche, Pizza & Pasta, Raclette & Fondue, Rotes Fleisch

Beschreibung

Die Winzerei El Porvenir wurde im Calchaqui Tal der Stadt Cafayate im Jahr 2000 von der Romero-Maruzzi Familie gegründet. Das erste Weingut von der Familie besteht jedoch bereits Ende der 1970er Jahre in der nur wenige Kilometer entfernten Stadt Tolombón. Die Familienwinzerei bildet mit ihrem Weinanbau einen wichtigen Bestandteil der Gemeinschaft in Cafayate, sodass der El Porvenir de Cafayate Wein einen wichtigen Bezugspunkt in der Region darstellt. Die Romero-Marcuzzi Familie strebt danach, das Erbe ihrer Vorfahren zum Weinanbau zu erhalten, während sowohl moderne als auch nachhaltige Verfahren zur Weinherstellung sowie dem Weinanbau selbst integriert werden. Insgesamt gehören der Familie im Calchaqui Tal vier Weinberge mit sandigen Böden, die jeweils zwischen 1645 und 1890 Meter über dem Meeresspiegel liegen. Die angebauten Traubensorten Tannat, Torontos, Merlot, Syrah, Malbec sowie Cabernet Sauvignon werden handgepflückt und reifen in einem Lehmkeller in Cafayate heran. Die mittlerweile traditionsreiche Familienkellerei wird derzeit von Lucia Romero-Marcuzzi geführt, der Enkeltochter des Winzers Roberto Romero-Maruzzi. Die Malbec Trauben des El Porvenir Laborum Malbec 2017 gedeihen auf steinigem und sandigem Boden zur perfekten Reife bis zur zweiten Märzwoche auf 1700 Metern über dem Meeresspiegel heran. Die handgepflückten Trauben werden zunächst kalt 6 Tage lang bei 4 ° Grad präfermentativ mazeriert. Die alkoholische Gärung findet 15 Tage lang unter kontrollierten Temperaturen zwischen 27 und 29 ° Grad statt, sodass eine 30-tägige Mazeration folgen kann. Anschliessend reifte El Porenir Laborum Malbec 2017 in Eichenfässern zu seinem intensiven rot mit floralen Noten heran.