

DRINKS.

Bodega Amalaya Malbec Gran Corte 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704384
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Argentinien
Region	Salta
Abfüller	Bodega Amalaya, 25 de Mayo s/n, Cafayate (4427), Salta, Argentina
Marke	Amalaya
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	konzentrierter Geschmack mit Schokolade, Vanille, Brombeeren, Pflaumen, Kirschen, Leder, Pfeffer und Lakritz.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	85% Malbec, 10% Cabernet Franc und 5% Tannat
Etikette	grafisch, klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja



Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Charcuterie, Käse, Pizza & Pasta, Wild

Beschreibung

Im bergigen Nordwesten Argentiniens liegt die Weinkellerei Amalaya. Auf einer Höhe von sage und schreibe 1'800 m ü.M. - und auf halbem Wege zwischen den Andengipfeln und dem feuchtgrünen Tiefland - erstrecken sich die Weingärten der 2010 gegründeten Kellerei. Beim ersten Blick erscheint das Terroir sehr trocken. In der Tat ist das Klima in dieser Region wüstenhaft, denn im Jahr fallen nur rund 150 mm Niederschlag. Doch der fehlende Regen wird durch die Verfügbarkeit von grossen Wasserreservoirs, die von den Bergströmungen gespeist werden, und dem installierten Bewässerungssystem wieder wettgemacht. Trotz der steinigen, sandigen Böden ist der Weinbau mit diversen angepassten Sorten möglich. Die Temperaturen liegen bei durchschnittlich 18 bis 23°C, und wenn es eine Sache in Hülle und Fülle gibt, dann ist es die Sonne. Der Malbec Gran Corte setzt sich aus 85% Malbec, 10% Cabernet Franc und 5% Tannat zusammen. Die Ernte findet - anders als in Europa - im März und April statt. Abgefüllt wird der Rotwein, der sich durch die rubinrote Farbe auszeichnet, im Juni des darauffolgenden Jahres, nachdem er 12 Monate lang in französischen und amerikanischen Eichenfässern reifte. Am Gaumen wartet der Malbec Gran Corte mit floralen Noten, Gewürzen, dunklen Beerenfrüchten und weicher Vanille auf. Am besten wird er begleitend zu Charcuterie, Käse, Wildgerichten, Lasagne Bolognese oder Bitterschokolade serviert.