DRINKS.

Sélection Charles Rolaz Malbec "Wow" 2020 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70440120
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Waadt
Abfüller	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Schweiz
Marke	Hammel
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	15 Monate
Degustationsnotiz	fruchtiges Bouquet mit Johannisbeeren, Granatapfel, Brombeeren und Blaubeeren; dazu Veilchen, schwarzer Pfeffer, Vanille und Kaffee. Im Geschmack kommen Himbeeren, Kirschen und weitere Früchte hervor, die mit den Tanninen harmonieren. Lang anhaltender Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Malbec
Etikette	farbig, verspielt
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	14-16 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Dessert, Käse, Lamm, Risotto, Wild

Beschreibung

Das Weinhaus Hammel wurde 1947 gegründet und steht seit 1992 unter der Leitung von Charles Rolaz. Das Familienunternehmen besitzt mehrere renommierte Weinberge in den Kantonen Waadt und Wallis sowie im Burgund - darunter befinden sich viele Grand Cru und 1er Grand Cru Lagen. Allerdings verarbeitet man auch das Traubengut von anderen Domänen in der Region, sodass man Zugang zu dem Traubengut von ca. 350 ha Rebfläche hat. Der im jugendlichen Stil präsentierte Malbec «Wow» vereint die Ernte mehrerer Waadtländer Domänen in sich. Die im Keller aussortierten Beeren werden schonend gepresst und für etwa vier Wochen vergoren, bevor ein 15-monatiger Ausbau in französischen Eichenfässern erfolgt. Der Wein lagert dabei auf der Feinhefe. Die relativ feinen Hefepartikel befinden sich im Gärtank in der Schwebe und bleiben zurück, nachdem der Wein von der zu Boden gesunkenen Grobhefe getrennt wurde. Die Lagerung auf der Feinhefe stellt eine Art Sonderbehandlung dar: Sie bringt zusätzlichen Schmelz in den Wein und steigert dessen Qualität. Der Malbec «Wow» bringt intensive Fruchtnoten hervor, die durch florale und würzige Anklänge ergänzt werden. In punkto Foodpairing passt der Rotwein gut zu Pilzrisotto, Ente, Foie Gras, Wildmedaillons, Lammbraten, Käse und Schokoladenkuchen. Das Lagerpotential beträgt zehn Jahre.