

# DRINKS.

## Bodega Amalaya Malbec 2021 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	799773
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Argentinien
Region	Salta
Abfüller	Grupo Colomé, Bodega Amalaya, 25 de Mayo s/n, Cafayate (4427), Salta, Argentinie
Marke	Amalaya
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	fruchtiger, würziger und frischer Geschmack mit Brombeeren, Himbeeren, Pflaumen, Kirschen, Veilchen, Eichenholz, Vanille, Tabak, Schokolade, Pfeffer, erdigen Gewürzen, Leder und Rauch.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 85% Malbec, 10% Tannat und 5% Petit Verdot
Etikette	farbig
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Geflügel, Gemüse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Pizza & Pasta

## **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 Jahrgang 2021 setzt sich aus 85% Malbec, 10% Tannat und 5% Petit Verdot zusammen. Die Ernte findet - anders als in Europa - im Februar und März statt. Abgefüllt wird der Rotwein, der sich durch die purpurrote Farbe auszeichnet, im Dezember, nachdem 25% des Weins acht Monate in französischen Eichenfässern verbrachte. Am Gaumen wartet der Malbec mit floralen Noten, roten Beeren, Vanille, pfeffriger Würze und Frische auf. Am besten wird er begleitend zu Kartoffelgerichten, Fleischgerichten, Gemüse, Pizza oder Bitterschokolade serviert.