

## Auténtico Malbec

*Valle Calchaquí, Bodega Colomé, Argentinien*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Malbec
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	vollmundig, elegant, fruchtbetont, konzentriert
Alkohol:	14,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 64 48

### Charakteristika

Intensive, dunkle Farbe mit violetten Reflexen. Ein lebhafter Wein mit beeindruckender Struktur und Konzentration. Am Gaumen Aromen dunkler Beeren, Kirschen und Feigen begleitet von würzigen Noten. Körperreich und elegant mit harmonischer Säurestruktur.

### Klima/Terroir

Das Cafayate liegt im Herzen der Calchaquíes Täler im Nordwesten Argentiniens am Fuße der Anden. Die 90-jährigen Reben wachsen auf einer Höhe von 1.700 bis 3.100 Metern auf Pediment und Schwemm-, Sand- und Lehmböden. Das Klima ist trocken mit jährlichen Niederschlägen unter 150 mm und Temperaturen bis maximal 35°C.

### Ausbau

Nach der schonenden Lese werden die Trauben mazeriert und ohne Zugabe von selektierten Hefen vergoren. Der Wein wird ohne Filtration in die Flasche gefüllt.

### Das Weingut

Die Weinberge der Bodega Colomé in der nordargentinischen Provinz Salta sind die höchstgelegenen Rebgrärten der Welt. Der Schweizer Mäzen und Weinbaupionier Donald Hess hat in der einmalig reinen Atmosphäre zwischen den schneebedeckten Sechstausendern der Anden, vier Stunden Piste von jeder größeren Siedlung entfernt, ein einzigartiges Naturreservat geschaffen. Colomé ist ein historisches Weingut, gegründet 1831 und damit das älteste ununterbrochen bewirtschaftete Weingut des Landes. Die Trauben von zum Teil über 150 Jahre alten Rebstöcken auf eigenen Wurzeln, die intensive Sonneneinstrahlung und die großen Unterschiede zwischen Tag und Nachttemperaturen auf bis zu 3.111 Metern über dem Meer ergeben intensive aromatische Weine mit seidenweichen Tanninen.

*Colomé*  
DESDE  
1831

