

Amalaya blanco

Bodega Amalaya, Valle Calchaquí Salta, Argentinien

Kategorie:	Weißwein
Rebsorten:	Torrontés, Riesling
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, blumiges Aroma, frisch
Alkohol:	13,5 vol.%
Serviertemperatur:	10-12 °C
Servierempfehlung:	zu kräftigen, gebratenem Fleisch und Gegrilltem, asiatischen- und Currygerichten, gereiftem Hartkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 98 21

Charakteristika

Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Das Aromatische Bouquet mit floralen und fruchtigen Aromen wird von einer feinen Muskatnote untermalt. Am Gaumen präsentiert sich der Amalaya Blanco vielschichtig, harmonisch und frisch mit einer feinen Mineralik und einem lebendigen Finale.

Klima/Terroir

Das Cafayate liegt im Herzen der Calchaquíes Täler im Nordwesten Argentiniens am Fuße der Anden. Die Reben wachsen auf einer Höhe von 1.700 bis 3.300 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

Der Ausbau des Amalaya blanco erfolgt in Edelstahl tanks.

Das Weingut

Dort wo die meisten das Cafayate Valley lediglich als eine spröde Wüstenlandschaft ausmachten, erkannte der Kopf der Hess Familie Estates, Donald Hess, das Potenzial für große Weine. Viele der einheimischen Bevölkerung, die seit Generationen das Cafayate Valley bewohnten, teilten diesen visionären Gedanken von Donald Hess nicht. Aus diesem Zweifel ist wahrscheinlich auch der Name der Bodega Amalaya entstanden. In der Indiosprache bedeutet Amalaya nämlich so viel wie „Hoffnung auf ein Wunder“. Für sie war ein erfolgreiches Bepflanzen in diesem Teil des Cafayate Valley und somit das Gelingen der Bodega Amalaya aufgrund der schwierigen klimatischen Bedingungen gleichbedeutend mit eben diesem Hoffen auf ein Wunder.

