

Gran Malbec / Bodega Piedra Negra

Herkunft:	Valle de Uco, Mendoza / IG Los Chacayes (Argentinien)
Traubensorten:	100% Malbec (10 bis 50-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	30-35 hl/ha
Ausbau:	15 Monate in Barrique, davon 50% neue Barrique.
Lagerfähigkeit:	12 - 18 Jahre
Alkohol:	15% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Intensives und tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Die Nase zeigt sich tief und intensiv, geprägt von sehr reifen dunklen Früchten. Aromen von Pflaumen und schwarzen Beeren wie Heidelbeeren stehen im Vordergrund und verleihen dem Bouquet eine dichte, saftige Fruchtigkeit. Dazu gesellen sich feine Noten von Schokolade und Nougat sowie zarte tabakige Anklänge. Balsamische und florale Nuancen bringen zusätzliche Eleganz, während ein Hauch kandierter Orangenesten für eine subtile Frische sorgt. Insgesamt wirkt die Nase komplex, vielschichtig und harmonisch.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Malbec kraftvoll im Auftakt, mit einer dichten, zugleich geschmeidigen Tanninstruktur. Die reife dunkle Frucht verbindet sich harmonisch mit feinen Holznuancen und verleiht dem Wein Tiefe und Komplexität. Eine lebendige, gut eingebundene Säure sorgt für Eleganz und Frische, während der Verlauf saftig und ausgewogen bleibt. Im Abgang präsentiert er sich lang, leicht balsamisch und von einer dezenten mineralisch-salzigen Note getragen – komplex, finessenreich und dennoch sehr zugänglich.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch, Grilladen, Braten, scharfen Gerichten oder zu kräftigem Käse.

Ausschanktemperatur: 16 - 18° C