

Malbec-Tannat / Finca Altupalka

Herkunft:	Cafayate-Molinos, Salta (Argentinien)
Traubensorten:	60% Malbec de Molinos, auf 2.590 m ü. M., 40% Tannat de Cafayate, auf 1.750 m ü. M.
Ausbau:	Imahltank.
Lagerfähigkeit:	12 - 15 Jahre
Alkohol:	15% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Die Nase zeigt sich charaktervoll und tiefgründig, geprägt von intensiven Aromen dunkler Beeren und reifer Pflaumen. Dazu gesellen sich feine Noten von getrockneten Früchten, die dem Bouquet zusätzliche Tiefe verleihen. Würzige Nuancen von Muskatnuss und Zimt sowie ein Hauch Vanille sorgen für Eleganz und Komplexität. Insgesamt wirkt die Nase vielschichtig, reif und harmonisch gewürzt.

Mund:

Die Nase zeigt sich intensiv und charaktervoll, mit klaren Aromen von dunklen Beeren und reifen Pflaumen. Dazu kommen feine würzige Anklänge, die dem Bouquet Tiefe und Spannung verleihen. Insgesamt wirkt die Aromatik kraftvoll und zugleich präzise, mit einer schönen Frische und Ausdrucksstärke, die an die Höhenlagen der Herkunft erinnert und dem Wein zusätzliche Komplexität gibt.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch, Grilladen, Braten und Wild.

Ausschanktemperatur: 16 - 18° C