



2018 PURO Malbec, Biologisch

Hersteller: Ojo de Vino / Dieter Meier
ARTIKEL-NR. 35987



Vinifikation/Ausbau:

Die Trauben für den sortenreinen Puro Malbec werden Ende März von Hand gelesen, sofort in die Kellerei gebracht, bei kontrollierten Temperaturen von 27 bis 28 °C im Edeltank vergoren und ohne Holz, rein im Edeltank ausgebaut, um die saftige Frische der Rebsortenfrucht auch im Wein maximal zu bewahren.

Charakter:

Ein junger, frucht-intensiver Malbec von dichtem Violett-Rot. Im Duft Noten von gekochten Früchten, Kräutern wie Thymian und Minze, und dezent auch gemahlenes Gestein. Weich und füllig im Gaumen, sehr schöne, saftige Malbec-Fruchtigkeit die lange nachklingt, schöne, weiche Gerbstoffe geben dem Wein die nötige Struktur. Malbec at its best!

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	35987
Jahrgang	2018
Geschmack	trocken
Weinstil	fruchtig & weich
Anbauregion	Mendoza
Land	Argentinien
BIO-Produkt	BIO-Produkt nach DE-ÖKO-006
Rebsorte	100% Malbec
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	14° - 17° C
Alkoholgehalt	14 % Vol.
Lagerpotential	2018 - 2022
Hersteller	Ojo de Vino / Dieter Meier
Passt zu	Pasta, Tapas, Grilladen