



2013 MALO, Biologisch

Hersteller: Ojo de Vino / Dieter Meier
ARTIKEL-NR. 35882



Vinifikation/Ausbau:

Aus stark ertragsreduzierten Parzellen. Von Hand geerntet und selektioniert. In Barriques vergoren und danach im Barrique während 24 Monaten ausgebaut.

Charakter:

Sattes, undurchdringliches Dunkelrot. Vielschichtig und tiefgründig im Duft, violette Blüten, Zedernholz, Dörripflaumen, Tabak. Sehr stoffig und satt im Gaumen, feinkörniges Tannin, schönes, saftiges Extrakt mit Biss, mineralisch, kompakt und aus einem Guss gebaut. Grosser Wein mit viel Lagerpotential!

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	35882
Jahrgang	2013
Geschmack	trocken
Weinstil	kräftig & würzig
Anbauregion	Mendoza
Land	Argentinien
BIO-Produkt	BIO-Produkt nach DE-ÖKO-006
Rebsorte	60% Cabernet Franc 40% Malbec
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	14° - 16° C
Alkoholgehalt	15.5 % Vol.
Lagerpotential	2019 - 2027
Hersteller	Ojo de Vino / Dieter Meier
Passt zu	rotes Fleisch, weisses Fleisch, Geschmortes