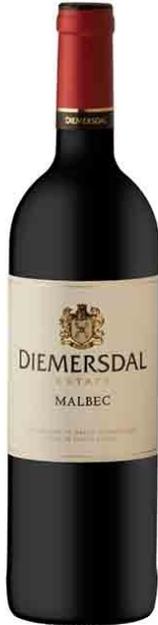


Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Diemersdal Malbec - 2017

Artikelnummer:	6053
Jahrgang:	2017
Produzent:	Diemersdal
Region:	Cape Town
Alkoholgehalt:	14.4 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2018 - 2024
Traubensorten:	Malbec 100%

Platter's 3.5 Sterne
Tim Atkin 88 Punkte

~~CHF 24.00~~

CHF 15.00

inkl. MwSt CHF 1.12

Vinifikation

Die Trauben wurden bei optimaler Reife gelesen und in offenen Fermentern mit regelmässiger Battonage zwischen 25°C und 28°C vergoren. Die malolaktische Gärung fand im Edelstahltank statt und anschliessend reifte der Malbec für 14 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche, wovon 60% der Fässer neu waren.

Charakter

Die Rebsorte Malbec wird traditionell gerne als Cuvée-Partner gewählt. Dieser sortenreine Malbec überzeugt durch vielschichtige Aromen von reifen, schwarzen Früchten, mit würzigen Noten. Ein komplexer und konzentrierter Wein mit ansprechender Struktur, mineralischem Kern und saftigem Finale.

Trinkempfehlung

Ein idealer Essensbegleiter zu Wildgerichten, sowie würzigem Risotto.