



## Decero Malbec 2019

CHF 24.00 | 10 cl = CHF 3.20

Dieser klassische Argentinier widerspiegelt den Charakter von den Remolinos Weinbergen. Ein intensives Aroma von Veilchen mit einem Kern von roten Früchten, Aromen von Kirschen und Himbeeren runden diesen Wein ab. Der Wein ist sehr ausgeglichen, enthält einen erfrischenden und fruchtigen Antrunk, elegante gut eingearbeitete Tannine mit anhaltendem Finish.

Produzent	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Land	Argentinien
Region	Mendoza
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Malbec
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	399369
Passt zu	Grilladen, edlen Fleischstücken, Schweinefleisch, Gemüse
Bewertungen	Wine Spectator 92/100 James Suckling 92/100 Tim Atkin MW 92/100



### Vinifikation

Die Trauben werden pro Parzelle einzeln vinifiziert. 5-7 Tage Kaltmazeration. Anschliessend 10 Tage temperaturkontrollierte Fermentation im Stahltank gefolgt von weiteren 15-18 Tagen Mazeration nach der Gärung. 90% des Weins wird für 14 Monate in französischen Barriques ausgebaut (30% neues Holz) und 10% bleiben im Tank um die typische fruchtig-florale Aromatik zu bewahren.

### Terroir

Das Terroir ist geprägt durch eine hohe geologische Vielfalt. Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 1050 m.ü.M. Die kühlen Nächte helfen dabei, die natürliche Säure und die Frische der Aromen zu bewahren.

### Geschichte

Finca Decero, einst ein kahler Flecken Erde in den argentinischen Ausläufern der Anden, ist jetzt ein einziger Weinberg.

