



Decero Amano 2016

CHF 132.00 | 10 cl = CHF 8.80

Der argentinische Amano besteht aus einem Hauptteil Malbec. Weiter enthält er Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Tannat. Im Glas erkennt man ein sattes Purpurrot. Die Nase wird verwöhnt durch die Aromen von reifen Kirschen, Brombeerlikör, Schokolade, asiatischen Gewürzen und Toastbrot. Am Gaumen zeigt er sich rund und komplex, mit einer wunderbaren Konzentration und Länge. Ein ganz grosser Erfolg der Finca Decero.

Produzent	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Kategorie	Rotwein
Land	Argentinien
Region	Mendoza
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	14.8 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tannat
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	401286
Passt zu	Schmorgerichten, edlen Fleischstücken, Grilladen
Bewertungen	Robert Parker 91/100 Tim Atkin MW 91/100



Vinifikation

Der Decero Amano wurde sanft gepresst. Dieser argentinische Wein wurde anschliessend während 20 Monaten in einem neuen französischen Barrique ausgebaut.

Terroir

Alluviale und kolluviale Böden: Malbec aus groben Böden, Cabernet aus kiesreichen Böden und Petit Verdot sowie Tannat auf den Standorten mit geringster Ertragskraft.

Geschichte





Die Finca Decero ist am Vorgebirge der Anden aus dem kahlen Boden entstanden. Es wird sehr viel Wert darauf gelegt, dass die Arbeit von Hand gemacht wird, also «a mano». Der Name Decero heisst übersetzt «von Grund auf neu». Also ein passender Name für die Finca.

