



Decero Malbec 2017

That's Argentina. Ein Meister-Malbec mit Fleisch am Knochen. Die ersten Aromen erinnern an Brombeermarmelade, Heidelbeeren, Schokolade, Kaffee und herzhaftes Röstaroma. Im Gaumen konzentrierte Aromen von dunklen Beeren und einer harmonischen Kombination aus feinkörnigen Tanninen, eleganter Säure und kräftigem Körper, untermauert von einer cremigen Textur. Das absolute Highlight eines jeden Grillabends, an welchem edle Fleischstücke den passenden Begleiter suchen und mit Decero Malbec finden.

Produzent	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Kategorie	Rotwein
Land	Argentinien
Region	Mendoza
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2032
Traubensorten	Malbec
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	399387
Passt zu	Grilladen, edlen Fleischstücken, Schweinefleisch, Gemüse
Bewertungen	James Suckling 91/100 Wine Spectator 91/100 Wine Enthusiast 91/100



Vinifikation

Die Trauben werden pro Parzelle einzeln vinifiziert. 5-7 Tage Kaltmazeration. Anschliessend 10 Tage temperaturkontrollierte Fermentation imahltank 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.

