

Los Toneles

Flor del Inca Malbec



Anbaugebiet: Argentinien - Mendoza

Jahrgang: **2022** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13 % vol. Verschluss: Korken

Säure: 4,95 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 9 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100 % Malbec

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Empfehlung:

Passend zu allen kräftigen Fleisch- und Grillgerichten.

Beurteilung:

Ein tiefdunkler Malbec mit vollmundigen Aromen von reifen, schwarzen Kirschen. Feine Anklänge von Vanille. Sehr mild und weich.

Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende März. Es werden nur vollreife Trauben von Hand gelesen. Die Malbectrauben werden in Los Arboles (1020m ü. NN) geerntet. Nach Beendigung der Fermentation, wurde der konzentrierte Most bei einer kontrollierten Temperatur von 18° C abgetrennt, um höhere Konzentrationen zu erreichen.

Weinerzeuger:

Die Kellerei wurde 1922 erbaut, direkt in der historischen Altstadt von Mendoza. Die 170 ha der Kellerei liegen in unterschiedlichen Bezirken der Region Mendoza. Durch die Vielfalt des Klimas und der Böden findet hier jede Rebsorte Ihren optimalen Platz. Bewässert werden die Felder nur mit frischem Anden-Quellwasser, welches über die alten Aquädukte der Maya-Kultur zu den Weinfeldern geleitet wird.



Art.-Nr.: 04107-22

