

# Los Toneles

## Malbec Reserva



Anbaugebiet: Argentinien - Mendoza

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

Alkohol: 13,5 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 5,32 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 1,9 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:

Intensives Rot, trocken. Aromen von Schokolade, gerösteten Kaffeebohnen und Kräutern. Voll und kräftig am Gaumen. Runde Tannine und dezente Säure begleiten den langen angenehmen Nachhall.

### Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende März. Es werden nur vollreife Trauben von Hand gelesen. Auf die Pressung folgt eine 6tägige Maischestandzeit bei konstant 27°C in offenen Zementtanks. Danach reift der Wein für 6 Monate in französischen Eichenfässern und weitere 8 Monate in der Flasche.

### Weinerzeuger:

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



Art.-Nr.: 04115-22

