

Los Toneles

Gran Tonel 137 Malbec Reserva



Anbaugebiet: Argentinien - Mendoza

Jahrgang: **2019** 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

Auszeichnung: **93 Parker Punkte, 95 Descorchados, "Best in show" Decanter**

Empfehlung:

Passend zu allen kräftigen Fleisch- und Grillgerichten. Auch zu schokoladenhaltigen Süßspeisen ein Gedicht!

Beurteilung:

Aromen von Schokolade, gerösteten Kaffeebohnen und Kräutern. Voll und kräftig am Gaumen. Runde Tannine und dezente Säure begleiten den langen angenehmen Nachhall. Sehr ausgeglichen und aromatisch!

Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende März. Es werden nur vollreife Trauben von Hand gelesen. Die Reben stammen von drei verschiedenen Weinbergen aus unterschiedlichen Höhen. Dieses ergibt einen komplexen Blend: Vom Vista Flores stammen 40% des Malbec, vom La Consulta 30% sowie vom Los Chacayes 30% Malbec. Auf die Pressung folgt eine 6tägige Maischestandzeit bei konstant 27°C in offenen Zementtanks. Danach reift der Wein für 16 Monate zu 70% in französischen neuen Eichenfässern sowie 30% zweit und dritt genutzten Eichenfässern.

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.: 04145-19

