

Don Enrico Malbec



Anbaugebiet: Argentinien - Argentinien - Mendoza

Jahrgang: **2025** Geschmack: **halbtrocken**

Alkohol: 12,5 % vol. Verschluss: Schraube

Säure: 6,31 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 15,0 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: Malbec

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

Empfehlung:

Perfekt zur kräftigen Pasta, würzigem Käse und gegrilltem Fleisch.

Beurteilung:

Kräftige dunkelviolette Farbe. Aromen von reifen Himbeeren und schwarzen Süßkirschen. Saftig am Gaumen mit unaufdringlichen, feinen Tanninen und einer angenehmen Frische. Sehr weich und süffig.

Ernte / Herstellung:

Die Weine werden jung geerntet. Die Lese erfolgt per Hand und mit der Maschine. Die jungen Trauben garantieren fruchtige Aromen und eine natürliche angenehme Frische. Nach der Presse liegt der Wein auf der Schale für 7 Tage bei kontrollierten 27°C. Danach reift der Malbec für ca 3 Monate im Edeltank bevor er gefüllt wird.

Der Jahrgang 2025 wird als ein bemerkenswerter Jahrgang in Erinnerung bleiben. Die Kombination von trocken und warmen Tagen brachte sehr gesunde Trauben hervor, die den Weinen eine sehr gute Balance, Konzentration und Komplexität verleiht.

Weinerzeuger:

Tittarelli



Art.-Nr.: 04250-25



Tittarelli Malbec Rose



Anbaugebiet: Argentinien - Argentinien - Mendoza

Jahrgang: **2025** Geschmack: **halbtrocken**

Alkohol: 11,0 % vol. Verschluss: Schraube

Säure: 5,77 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 9,51 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: Malbec

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

Empfehlung:

Lecker zu asiatischen Spreisen oder auch kräftigen Käse.

Beurteilung:

In der Farbe eher Lachsfarben mit kupferfarbenen Reflexen. Frischer, blumiger Duft mit Aromen von roten Beeren. Anklänge von Erdbeeren und Himbeeren und eine feine Zitrusnoten, die eine angenehme feine Frische implementiert. Ein erfrischender Begleiter für asiatische Speisen oder auch kräftiger Käse. Sehr passend für den sommerlichen Grill-Event !

Ernte / Herstellung:

Die Malbectrauben für den Rosé werden jung gelesen um Frische und aromatische Eleganz herzustellen. Die Lese erfolgt ausschließlich per Hand. Nach der Presse liegt der Wein für 24 bis 36 Stunden auf der Schale bei kontrollierten 18-20°C. Danach reift der Wein für einen Monat im Edeltank bevor er gefüllt wird.

Der Jahrgang 2025 wird als ein bemerkenswerter Jahrgang in Erinnerung bleiben. Die Kombination von trocken und warmen Tagen brachte sehr gesunde Trauben hervor, die den Weinen eine sehr gute Balance, Konzentration und Komplexität verleiht

Weinerzeuger:

Tittarelli



Art.-Nr.: 04255-25



Malbec



Anbaugebiet: Argentinien - Argentinien - Mendoza

Jahrgang: **2024** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13,0 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 5,04 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 4,0 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: Malbec

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

Empfehlung:

Ideal zu roten, kräftigen Fleisch- und Grillgerichten.

Beurteilung:

Kräftiges Dunkelviolett. Saftige Aromen von frischen roten Beeren wie Himbeeren und schwarzen Kirschen, sowie feine blumigen Anklängen mit Nuancen von weißem Pfeffer. Trocken, saftig am Gaumen mit unaufdringlichen Tanninen.

Ernte / Herstellung:

Der Wein verweilt zwei Tage bei einer gekühlten Temperatur von ca. 15°C auf der Schale. Danach beginnt die alkoholische Vergärung für ca. 7 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 27°C. Der Wein wird drei Mal täglich über die Maische gepumpt, um ihn behutsam zu extrahieren. Nach sieben Tagen ist die Fermentation abgeschlossen, und der Malbec reift für weitere 4 Monate im Edelstahltank.

Die Weinlese erfolgt sehr früh, um die aromatischen Früchte und die natürliche feine Säure in den Malbec-Trauben zu bekommen. Die Rebstöcke stehen auf sandig-lehmigen Böden mit leichten steinigen Einsprengseln. Die Erntemenge liegt bei 8-9 t/ha bei einer Rebstockdichte von 5.200 vines/ha.

Das Weinjahr 2024 war ein Jahrgang, von dem jeder Winzer träumt. Das Wetter war sehr mild mit warmen durchschnittlichen Temperaturen ohne Hitzewellen. Der nasse Winter in 2023 ließ die Anden schneebedeckt über die Weinberge ragen. Die Ernte wurde aufgrund einer kühlen Herbsttemperatur 10-14 Tage verschoben. Das Resultat waren sehr gesunde und kräftige Trauben.



Art.-Nr.: 04260-24



Malbec Reserva



Anbaugebiet: Argentinien - Argentinien - Mendoza

Jahrgang: **2023** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13,5 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 5,40 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 3,8 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: Malbec

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

Empfehlung:

Sehr gut zu Schmorgerichten und kräftigen Grillgerichten sowie würzigem Käse.

Beurteilung:

Kräftige dunkelviolette Farbe. Aromen von reifen, dunklen Beeren und Pflaume, leichte blumige Noten sowie Anklänge von Vanille. Trocken, saftig am Gaumen mit unaufdringlichen Tanninen und einer feinen Eleganz.

Ernte / Herstellung:

Die Lese erfolgt ausschließlich per Hand in kleinen Boxen. Es wurde nur ausgesuchte absolut vollreife Trauben geerntet. Nach der Presse liegt der Wein anfangs auf der Schale für zwei Tage bei nur 15°C, danach erfolgt die alkoholische Vergärung für 15 Tage bei kontrollierten 27°C. Durch mehrfaches, tägliches Extrahieren (Pump-Over) erlangt der Wein seine kräftige Farbe und seine volle Aromatik. Danach reift der Malbec weitere 6-8 Monate in französischen und amerikanischen Barriquefässern. Anschließend für 12 Monate Flaschenreifung.

Die Weinberge liegen im Uco Valley. Die Böden sind sandig, lehmig mit steinigen Einsprengseln. Die Ernte beträgt 6-7 Tonnen per Hektar. Per Hektar wachsen 3000 Rebstöcke.

Der Jahrgang 2023 verspricht exzellentes Alterungspotential. Die späten Fröste im Frühjahr sorgten für einen Rückgang der Erntemengen durch viele Frostschäden. Danach gab es allerdings perfekte Bedingungen mit trockenem, etwas wärmeren Wetter. Die geringen Erntemengen führten um eine für zur zwei Wochen früheren Ernte.



Art.-Nr.: 04265-23



Tittarelli Malbec Gran Reserva



Anbaugebiet: Argentinien - Argentinien - Mendoza

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

Alkohol: 13,5 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 5,85 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 3.00 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: Malbec

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

Empfehlung:

Ein sehr guter Begleiter zu kräftigen Schmor Gerichten, würzigen Wildgerichten und kräftigem Käse.

Beurteilung:

Kräftiges dunkles Purpur. Aromen von reifen Pflaumen und dunklen roten Früchten, sowie einer feinen pfeffrigen Würze.

Im Nachklang leichte rauchige Töne mit Nuancen von Vanille und Mokka. Trocken, saftig am Gaumen mit unaufdringlichen Tanninen. Sehr elegant mit perfekter Struktur und Balance. Sehr gut integrierte Barrique - Angenehm weich und lang im Abgang. Kraftvoll, edel und elegant.

Ernte / Herstellung:

Die Lese erfolgt ausschließlich per Hand in kleinen Boxen. Es wurde nur ausgesuchte absolut vollreife Trauben geerntet. Nach der Presse liegt der Wein anfangs auf der Schale für zwei Tage bei nur 15°C, danach erfolgt die alkoholische Vergärung für 15 Tage bei kontrollierten 27°C. Durch mehrfaches, tägliches Extrahieren (Pump-Over) erlangt der Wein seine kräftige Farbe und seine volle Aromatik. Danach reift der Malbec weitere 12 Monate in französischen und amerikanischen Barriquefässern. Anschließend für 12-14 Monate Flaschenreifung.

Die ausgesuchten Weinberge liegen im Uco Valley. Die Böden sind sandig, lehmig mit steinigem Einsprengseln. Die Ernte beträgt ca 4 Tonnen per Hektar. Per Hektar wachsen 3000 Rebstöcke.



Art.-Nr.: 04270-22

