

Los Toneles

Tonel 46 Malbec Reserva



Anbaugebiet: Argentinien - Mendoza

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

Alkohol: 13,5 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 5,47 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 2,32 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Malbec

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

Auszeichnung: **91 James Suckling**

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. Die Reben stammen von drei verschiedenen Weinbergen aus unterschiedlichen Höhen. Dieses ergibt einen komplexen Blend: 30% La Consulta (1020m ü. NN), 30% Los Chacayes (1095m ü. NN), 40% Agrelo (920m ü. NN).

Der Wein wird nach einer 72-stündigen Mazeration vor der Fermentation ausgebaut, bei 12° C, um die Primäraromen zu erhöhen. Danach wird die Fermentation für 30 Tage durchgeführt, wobei Hefen in den Weinbergen entstanden sind, um eine größere Frucht, blumigen Ausdruck und aromatische Komplexität zu erhalten. Der Malbec aus der höheren Lage gibt uns großen aromatischen Ausdruck und Komplexität, begleitet von der Vielfalt der unteren Trauben. 80% des Weines wurden für 12 Monate in französischen Eichenfässern gelagert.

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.: 04140-22

