



W e i n - E x p e r t i s e



MASI Passo Doble (BIO, vegan friendly) **Art.-Nr.: 12 54 80**

HERKUNFTSLAND:	Argentinien
ANBAUGEBIET:	Mendoza
JAHRGANG:	2018
KLASSIFIZIERUNG:	Rosso di Argentina Valle de Uco
REBSORTE:	85% Malbec, 15% Corvina
WEINERZEUGUNG:	9 Monate in Fässern aus französischer Eiche, gefolgt von mindestens 15 Tage Flaschenlager.
BEURTEILUNG:	Dunkelroter, intensiver und sanfter Rotwein mit Aromen von überreifen roten Früchten, Dörrpflaume und Vanille.
MENÜEMPFEHLUNG:	Ideal zu gegrilltem roten Fleisch, vegetarischen Grillgerichten und reifen Käsesorten.
TRINKTEMPERATUR:	18 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14 % vol. Restzucker: 7,70 g/l Gesamtsäure: 5,50 g/l</i>

Das Weingut Masi ist seit mehreren Generationen im Besitz der Familie Boscaini. Präsident Sandro Boscaini kümmert sich gemeinsam mit seiner Tochter Alessandra, Sohn Raffaele und seinen beiden Brüdern Bruno und Mario um den Ausbau internationaler Spitzenweine. Das Weingut Masi ist das älteste und renommierteste Weingut im Valpolicella und im Besonderen für seine Amarone bekannt, sodass Sandro Boscaini auch gerne „Mister Amarone“ genannt wird. Aber nicht nur alte Traditionen werden gepflegt, sondern auch moderne Produktionsmethoden eingesetzt. So gilt Masi als Erfinder einer modernen Appassimento-Methode, der Doppelten Gärung, und baut damit seine Expertise in diesem traditionellen Herstellungsverfahren erfolgreich aus.

Der Passo Doble ist ein Rotwein, der auf dem biologisch bewirtschaftetem Weingut Masi Tupungato im Mendoza, Argentinien, erzeugt wird. In diesem Wein verbindet Masi seine Kunst des Appassimento, hier das Verfahren der doppelten Gärung, mit der reinen Natur Argentinien. Durch die Zugabe von leicht angetrockneten und gepressten Corvina Trauben, wird der kraftvolle Geschmack der autochthonen Rebsorte Malbec unterstützt und kommt dadurch intensiver zur Geltung, sodass ein neues Geschmackserlebnis entsteht, welches man so von argentinischen Weinen bisher noch nicht kannte.