



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



Amalaya Tinto **Art.-Nr.: 13 64 39**

HERKUNFTSLAND:	Argentinien
ANBAUGEBIET:	Valle Calchaquí, Salta
JAHRGANG:	2021
ERZEUGER:	Bodega Amalaya
REBSORTE:	85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
WEINERZEUGUNG:	Die Trauben werden von Hand gelesen und im Weingut nochmals von Hand sortiert. Nach der viertägigen Kaltmazeration erfolgen die Maischegärung und ein biologischer Säureabbau in Edelstahltanks. Der Wein reift 10 Monate in Französischen Barriques.
BEURTEILUNG:	Tiefroter Wein mit hell-violetter Färbung. Fruchtige Aromen von Pflaumen und roten Beeren sowie feinwürzige Noten von Schokolade in der Nase. Am Gaumen saftig mit einer guten Struktur und weichem, harmonischem Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu gegrilltem Fleisch und/oder gereiftem Käse.
TRINKTEMPERATUR:	16 – 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 14,0 % vol. <i>Restzucker:</i> 3,3 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 5,6 g/l

Amalaya stammt aus der nordargentinischen Provinz Salta und steht mit 3.100 Metern über dem Meeresspiegel für die höchst gelegene Weinbauregion der Welt. Donald Hess, der Kopf der Hess Familie Estates, erkannte hier das Potential für große Weine und erschuf mit seinem visionären Gedanken ein Weinanbaugebiet von einzigartiger Herkunft und Qualität.

Amalaya bedeutet in der Indiosprache „Hoffnung auf ein Wunder“ und steht aufgrund der klimatischen Bedingungen für die besondere Herausforderung für Weinanbau in einer Höhenlage mit 1.800 Metern. Das Ergebnis ist ein ganz besonderer Wein aus 85% Malbec von außergewöhnlicher Struktur und Komplexität. Vollendet durch den sechs monatigen Ausbau in Barrique Fässern überzeugt dieser Wein durch einmalige Fruchtintensität, Würze und einen feinen Tanningehalt, der seiner Herkunft ohne jeden Zweifel würdig ist.