



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



## **Finca Las Moras PAZ Malbec** **Art.-Nr.: 816033**

HERKUNFTSLAND:	Argentinien
ANBAUGEBIET:	San Juan
JAHRGANG:	2019
ERZEUGER:	Finca Las Moras
REBSORTE:	100% Malbec
WEINERZEUGUNG:	Handlese und anschließende Selektion der Trauben, 15-monatige Reifung in französischen Eichenfässern.
BEURTEILUNG:	Leuchtend violette Farbe. Intensiver Geschmack von reifen Pflaumen, begleitet von Noten von geröstetem Kaffee und Schokolade, mit einer weichen Textur und einem langen Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG:	Aufgrund seiner samtigen Textur passt er gut zu einer Vielzahl von Käsesorten.
TRINKTEMPERATUR:	16 – 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14,0 % vol.</i> <i>Restzucker: 3,03 g/l (trocken)</i> <i>Gesamtsäure: 5,26 g/l</i>

Die Arbeit auf der Finca Las Moras ist geprägt von Gegensätzen. Die Reben des PAZ Malbec reifen auf einer Höhe von 1350 Metern über dem Meeresspiegel. Es herrscht ein besonderes Mikroklima mit extrem heißen, trockenen Tagen und kühlen Nächten. In den sandig-steinigen Böden bekommen die Trauben alle Zeit der Welt, um ihr Aroma voll auszureifen und ein Höchstmaß an Kraft und Konzentration zu erlangen. Durch diese Bedingungen entsteht ein qualitativ hochwertiger Wein zum Genießen. Ein Weinerlebnis für allerhöchste Ansprüche!