



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



## **Finca Las Moras Barrel Select Malbec (Vegan)** **Art.-Nr.: 81 60 50**

HERKUNFTSLAND:	Argentinien
ANBAUGEBIET:	San Juan
JAHRGANG:	2021
ERZEUGER:	Finca Las Moras
AUSZEICHNUNGEN:	91 Punkte James Suckling (Jg. 2021)
REBSORTE:	100% Malbec
WEINERZEUGUNG:	Reifelager von 12 Monaten in französischen und amerikanischen Barrique-Fässern.
BEURTEILUNG:	Intensiver, trockener Rotwein mit starken Aromen dunkler Früchte und einer feinen Eichenholznote.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu kräftigem Braten, gegrilltem Steak und Käse.
TRINKTEMPERATUR:	16-18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 13,5 % vol. <i>Restzucker:</i> 1,8 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 4,7 g/l

Die Kellerei in Argentinien's zweitgrößtem Weinbaugebiet San Juan hat sich in den letzten Jahren einen ausgezeichneten Ruf bei der Erzeugung von Cool Climate Weinen erworben.

Die Arbeit auf der Finca Las Moras ist geprägt von Gegensätzen. 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.

Die Barrel Select Weine zeichnen sich hierbei durch das harmonische Zusammenspiel von opulenter Frucht und feinen Eichenholznoten sowie jugendlicher Frische und einer facettenreicher Tiefe aus. Ein Weinerlebnis für allerhöchste Ansprüche!