



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



Trivento Reserve Rosé Malbec, vegan **Art.-Nr.: 81 70 31**

HERKUNFTSLAND:	Argentinien
ANBAUGEBIET:	Uco Valley
JAHRGANG:	2025
ERZEUGER:	Bodega Trivento
KLASSIFIZIERUNG:	Reserve
REBSORTEN:	Malbec, Pinot Noir
WEINERZEUGUNG:	Nach der Entrappung erfolgt die Gärung und Reifung von 100 % des Mosts in Edelstahl tanks. Vor der Abfüllung wird der Wein filtriert.
BEURTEILUNG:	Hellrosa Wein mit Noten von roten Früchten und Wildbeeren, die im Mund durch Aromen von frischer Erdbeere und saftigen Pflaumen sowie einer gut eingebundenen Säure abgerundet werden.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu gebratenem rotem Fleisch, vollmundige Pasta-Gerichte und gereiftem Käse.
TRINKTEMPERATUR:	12-14°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 11,5 % vol. <i>Restzucker:</i> 3,0 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 7,9 g/l

Im Herzen der legendären Weinregion Mendoza entstand 1996 ein Weingut, das die Seele Argentiniens in jeder Flasche einfängt: Bodega Trivento. Der Name bedeutet „drei Winde“ und steht für die natürlichen Kräfte, die das Terroir prägen und den Weinen ihre unverwechselbare Persönlichkeit verleihen.

Als Teil der renommierten Concha y Toro Gruppe verbindet Trivento argentinische Leidenschaft mit internationaler Expertise. Das Ergebnis sind Weine, die Tradition und Innovation vereinen – kraftvolle Malbecs, elegante Cuvées und charaktervolle Tropfen, die weltweit Genießer begeistern.

Trivento ist mehr als ein Weingut. Es ist ein Versprechen: Authentizität, Qualität und die pure Emotion Argentiniens. Wer Trivento wählt, entscheidet sich für ein Stück südamerikanische Lebensfreude – intensiv, einzigartig und unvergesslich.