



TERRAZAS

de los Andes



Malbec 2016

Das Jahr 2016

Dieses Jahr war atypisch. Ein frischer Frühling mit verspätetem Austrieb, Regen während der Blütezeit und zahlreiche bedeckte Tagen verspäteten die Reife und führten zu einer ertrags-geringen Ernte. Genau diese Faktoren begünstigen eine sehr hohe Qualität der Trauben, limitierten den Alkoholgehalt und gaben ihnen Frische, einen ausgezeichneten Säuregehalt und bemerkenswerte Aromen.

Rote Weine zeichnen sich durch eine ausdrucksvolle Farbintensität aus. Auf die natürliche Ausdünnung, die durch Sprühregen während der Blütezeit verursacht wurde, folgte eine längere Reifungszeit. Die milden Temperaturen unterstützten eine hervorragende Entwicklung der Anthocyane, den trauben-eigenen Farbstoffe. Das Rot des diesjährigen Vintage ist hell und klar, begleitet von Noten roter Früchte und Blumen.

2016 brachte einen komplexen und intensiven Malbec. Während der Dekantierung öffnet er sich und gewinnt an fruchtigen Aromen und Gewürznoten hervor.

Verkostung

Im Glas schimmert der Terrazas de los Andes Malbec 2016 in einer intensiven roten Farbe mit violetten Schatten. In der Nase entfaltet sich der Duft schwarzer Früchte, roter Johannisbeeren und Pflaumen, kombiniert mit subtilen Gewürzaromen und einer Mentholnote. Am Gaumen hervorragend und gut ausgewogen, präsentiert der Wein eine pulsierende Säure, die Frische und Saftigkeit offenbart. Der Abgang ist konkret und rein.

Speiseempfehlung

Sehr guter Begleiter zu Käse, wie zum Beispiel geräucherter Provolone mit Salat und Balsamico-essig. Er ist außerdem das perfekte Pairing zu rotem Fleisch: Gegrilltes Filet mit Caponata und Pflaumen Creme wie auch ein Filet Mignon mit gefüllten Pilzen passen hervorragend dazu.

Vinifikation

- Handlese der Trauben zwischen März und April
- Abbeeren und leichte Beerenquetschung
- Alkoholische Gärung und 21 tägige Mazeration
- Ausbau im Holzfass für 12-14 Monate
- Filtration und frühe Abfüllung um die Frische zu erhalten
- Mindestens sechs monatige Flaschenreifung
- 13,5 % Alkohol



Gonzalo Carrasco, Kellermeister

