



ZWEIFEL

1898



MALBEC BARREL SELECTION

Mendoza
Bodegas Salentein
2022

 Vegan

Das argentinische Pionier-Unternehmen Salentein ist 1992 vom holländischen Geschäftsmann Mijndert Pon gegründet worden. Die markante Bodega ist in Form eines Kreuzes gehalten, wo die Weine 8 Meter unter der Erde in einem Berrique-Keller reifen, der an ein Amphitheater erinnert. Die Weinberge für die Barrel Selections liegen im Herzen des Uco Valley auf 1050 bis 1700 Metern Höhe. Die Nächte sind kühl und die Tage sonnig und warm. Die Höhenlage und die besonderen Klimaeigenschaften machen das Uco Valley zu einer der privilegiertesten Weinregionen Südamerikas.

Herkunft

Tonhaltige Böden mit lockerem, kalkreichen und sandigem Schwemmland im Valle de'Uco in einer Höhe bis 1'200 m ü. NN.

Traubensorten

100% Malbec

Vinifikation

Vergärung im großen Holzfass, bevor der Wein für 14-16 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut wird. Der Wein wird nur leicht filtriert abgefüllt.

Degustationsnotizen

Farbe Rubin, duftet nach frischen roten Beeren und Lakritze. Kräftiger Körper mit gut eingebundenem Holz und schöner Tanninstruktur.

Geniessen zu

Barbecue, zu würzigen Fleischgerichten oder zu reifem Käse

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch