



BODEGAS CLUNIA

MALBEC VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

Fein wie ein Seidentuch – ein absoluter Spitzenwein! Unglaublich filigran und elegant, aber kein Leichtgewicht. Sehr viel Lagerungspotenzial – hat seine Höchstform noch nicht erreicht.



Gebindecodex	Holzkrste à 4 Fl.
Produzent	Bodegas Clunia
Herkunftsland	Spanien
Region	Castilla y León
Vol. %	15%
Volumen	75 cl
Jahrgang	2016
Serviertemperatur	15° - 18°
Passt zu	Lamm, Wild, Grilladen, Hartkäse
Schwere	Mittelschwerer Wein
Lagerfähigkeit	Lange Lagerfähigkeit (mind. 9 Jahre)
Traubensorte	Malbec

Degustationsnotiz

Dichtes Kirschenrot mit purpurfarbener Schattierung. Intensive Aromatik von schwarzen und roten Früchten wie Brombeeren, Heidelbeeren und Pflaumen sowie eine würzige Note von schwarzem Pfeffer. Dezente Röstaromen vom Ausbau in den Barriques. Am Gaumen mit viel konzentrierter Frucht, Eleganz, Dichte, Ausgewogenheit und kräftigen Tanninen ausgestattet.

Vinifikation / Hintergründe

Die Rebberge mit den Malbec Trauben liegen auf einer Höhe von knapp 1'000 m ü. M. Extreme Wetterbedingungen prägen dieses Gebiet; sehr kalte Winter, heisse Sommer und ein Temperaturunterschied von oftmals mehr als 20°C zwischen Tag und Nacht. Diese Konditionen sind vergleichbar zu Mendoza in Argentinien und deshalb optimal für die Malbec Traube. Dieses Klima begünstigt eine langsame Reifepériode, gute Konzentration und Eleganz. Der Jungwein reift für 15 Monate inkl. malolaktischer Fermentation in 225lt Eichenbarriques. Limitierte Produktion von weniger als 3'000 Flaschen.