



2013 MALO, Biologisch

Hersteller: Ojo de Vino / Dieter Meier
ARTIKEL-NR. 35882



Vinifikation/Ausbau:

Aus stark ertragsreduzierten Parzellen. Von Hand geerntet und selektioniert. In Barriques vergoren und danach im Barrique während 24 Monaten ausgebaut.

Charakter:

Sattes, undurchdringliches Dunkelrot. Vielschichtig und tiefgründig im Duft, violette Blüten, Zedernholz, Dörripflaumen, Tabak. Sehr stoffig und satt im Gaumen, feinkörniges Tannin, schönes, saftiges Extrakt mit Biss, mineralisch, kompakt und aus einem Guss gebaut. Grosser Wein mit viel Lagerpotential!

STECKBRIEF

| | |
|------------------------|---|
| Artikel-Nr. | 35882 |
| Jahrgang | 2013 |
| Geschmack | trocken |
| Weinstil | kräftig & würzig |
| Anbauregion | Mendoza |
| Land | Argentinien |
| BIO-Produkt | BIO-Produkt nach DE-ÖKO-006 |
| Rebsorte | 60% Cabernet Franc 40% Malbec |
| Füllmenge | 750 ml |
| Trinktemperatur | 14° - 16° C |
| Alkoholgehalt | 15.5 % Vol. |
| Lagerpotential | 2019 - 2027 |
| Hersteller | Ojo de Vino / Dieter Meier |
| Passt zu | rotes Fleisch, weisses Fleisch, Geschmortes |