

Amauta 2009

(60% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah)



Argentinien Import AG

Farbe:

Lebhaftes, intensives Rubinrot.

Bukett:

Erinnert an rote, reife Früchte mit einer zweiten Linie aus Gewürzen kombiniert mit Holznoten und einem leicht rauchigen und gerösteten Hauch.

Geschmack:

Mit einem intensiven Beginn, mittlere bis hohe Struktur, mit ausgewogener Säure. Harmonisch, volumenreich und kräftig am Gaumen.

Essensempfehlung:

Rotes Fleisch, Pasta mit pikanten Soßen, Wildbret (Wildschwein, Hirsch, Wachteln, Hasen).

Trinktemperatur:

18-20 °C

Lagerfähigkeit:

Bis 10 Jahre

Analysewerte:

| | |
|-------------------------|------|
| Alkohol (%) | 14,0 |
| Säure (g/l) | 5,84 |
| Restzucker (g/l) | 2,89 |

Auszeichnung (Jahrgang 2006):

90 Punkte von R. Parker, 2008

