

Laborum Malbec Reserva 2007



Argentinien Import AG

Farbe:

lebhaftes, intensives Rubinrot mit violetten Noten

Bukett:

erinnert an rote Früchte, wobei Kirsche und eine Blumennote nach Veilchen dominieren, typisch für Malbecweine. Diese Aromen harmonisieren sehr gut mit der Holznote der französischen und amerikanischen Eichenbarriques.

Geschmack:

mit einem intensiven Beginn, mittlere bis hohe Struktur, ausgewogene Säure.

Essensempfehlung:

Rindfleisch, Wild, und Pasta mit würzigen Soßen

Trinktemperatur:

18-20 °C

Lagerfähigkeit:

Bis 10 Jahre

Analysewerte:

Alkohol (%)	14,6
Säure (g/l)	6,00
Restzucker (g/l)	2,82

Auszeichnungen:

91 Punkte (Jg. 2004) von R. Parker
92 Punkten von Wine&Spirits (Jg. 2004)
Silber bei Mundus Vini (Jg. 2005)

