

Ricardo Santos Malbec 2009

Dieser außergewöhnliche Wein kommt aus einem einzigen Weinberg Las Madras („single vineyard“), am Fuße der Anden von einer Höhe von knapp 1000 Metern.

Die Trauben werden per Hand gelesen, vorsichtig gepresst und nur der erste gepresste Saft wird verwendet. Der Wein kann danach in französischer und amerikanischer Eiche für 6 Monate reifen.

Farbe:

sehr dunkles Lila.

Bukett:

reif und voll, mit Aromen von Schwarzkirschen, Pflaumen und Schokolade mit erdigen Nuancen.

Geschmack:

Im Geschmack präsentiert er reife Brombeernoten, mit einem raffinierten, langen Abgang von samtiger Eleganz.

Trinktemperatur:

18-20 °C

Analysewerte:

Alkohol (%)	14,00
Säure (g/l)	4,83
Restzucker (g/l)	2,68

Auszeichnungen:

von Newsweek unter die Top 10 Malbecs gewählt, Wine Enthusiast 91 Punkte und Robert Parker 90 Punkte.

