



Amalaya Tinto

BODEGA AMALAYA, VALLE CALCHAQUÍ Salta
ARGENTINIEN

Charakteristik

Ich bin: fruchtig, würzig, vielschichtig

Ich passe perfekt zu: hellerem Fleisch, gebratenem Fisch mit Röstaromen, Gebrilltem, Pasta mit würzigen Saucen

Mein Geschmack erinnert an: dunkle Kirschen, Cassis

Terroir

Herkunft: Valle Calchaquí, Argentinien

Boden: Pediment und Schwemm-, Sand- und Lehmböden

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und im Weingut nochmals von Hand sortiert. Nach der viertägigen Kaltmazeration erfolgt die Maischegärung und ein biologischer Säureabbau in Edelstahltanks. Der Wein reift 10 Monate in französischen Barriques (40% Zweitbelegung).

Das Weingut

Dort wo die meisten das Cafayate Valley lediglich als eine spröde Wüstenlandschaft ausmachten, erkannte der Kopf der Hess Familie Estates, Donald Hess, das Potenzial für große Weine. Viele der einheimischen Bevölkerung, die seit Generationen das Cafayate Valley bewohnten, teilten diesen visionären Gedanken von Donald Hess nicht. Aus diesem Zweifel ist wahrscheinlich auch der Name der Bodega Amalaya entstanden. In der Indiosprache bedeutet Amalaya nämlich so viel wie „Hoffnung auf ein Wunder“. Für sie war ein erfolgreiches Bepflanzen in diesem Teil des Cafayate Valley und somit das Gelingen der Bodega Amalaya aufgrund der schwierigen klimatischen Bedingungen gleichbedeutend mit eben diesem Hoffen auf ein Wunder.

- **Rebfläche:** 107 ha
- **Jahresproduktion:** 2,3 Millionen Flaschen
- **Rebsorten des Erzeugers:** Malbec / Petite Verdot / Tannat / Torrontés / Riesling / Cabernet Sauvignon

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Malbec, Tannat, Petit Verdot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, würzig, vielschichtig
Serviertemperatur:	16-18 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	13 64 39

ANALYSEDATEN

Alkohol:	14 vol. %
Säure g/l:	5.4 g/l
Restsüße:	3.7 g/l

