

DRINKS.

Bodega Colomé Lote Especial Sauvignon Blanc "Altura Maxima" 2019 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409316
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Argentinien
Region	Salta
Abfüller	Bodega Colomé, Ruta Prov. 53 Km 20, Molinos 4419, Salta, Argentina
Marke	Bodega Colomé
Typ	Weisswein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas eine goldgelbe Farbe. In der Nase ein komplexes Bouquet mit Aromen von Stachelbeeren, exotischen Früchten wie Lychee, weissen Blüten und mineralischen Noten sowie einem Hauch von Kräutern.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	100% Sauvignon Blanc
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Apéro, Asiatische Küche, Charcuterie, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse, Grill

Beschreibung

Die Bodega Colomé kann auf mehr als 180 Jahre Geschichte zurück blicken. Das Weingut ist das Älteste in Argentinien und bringt Weine von ausgezeichneter Qualität hervor. Für 170 Jahre war die Bodega Colomé in Besitz der Familie Isasmendi-Dávalos, bis im Jahr 2001, als Donald Hess den Betrieb übernahm. Donald und seine Frau Ursula besuchten im Jahr 1998 die Calchaquí-Täler zum ersten Mal. Sie waren auf der Suche nach dem perfekten Terroir und idealen Wetter, um wirklich einzigartige argentinische Weine zu produzieren. Ihre Erwartungen wurden mehr als übertroffen: Sie fanden tatsächlich ihre zweite Heimat. Die Grösse und malerische Natur von Colomé inspirierte sie. Im Jahr 2001 kauften sie Colomé. Die Weinberge liegen im oberen Teil des Calchaquí-Tals, dieses gilt als das höchste Weinanbaugebiet der Welt mit einer Höhe von 2.300 bis 3.111 Metern über dem Meeresspiegel. Diese Höhenlage zählt zu einem der wichtigsten Faktoren für die Entwicklung der Trauben. Je höher die Lagen, desto stärker ist die Sonneneinstrahlung und um so breiter ist die thermische Amplitude, die tagsüber und nachts zwischen 20 ° liegt. Diese Faktoren erleichtern die gleichmässige und ausgewogene Entwicklung der Trauben. Der Lote Especial Sauvignon Blanc altert für 7 Monate zu 90% in Stahltanks auf feiner Hefe und zu 10% in neuen französischen Eichenfässern.