



2021er Cabernet Sauvignon Andeluna 1300

Andeluna Cellars Mendoza

Artikelnummer 835010-2021

Kartoninhalt (FI.) 6

Alkohol 14 % vol.

Farbe rot

Temperatur 16°C

Enthält: Sulfite

Anbaugebiet Mendoza

Die Weinbauregion Mendoza grenzt im Westen an die Anden. Mit mehr als 80% der Rebfläche, ist es die wichtigste Weinbauregion Argentiniens. Mendoza besteht aus den Gebieten, Nord-, süd-, Ost-Mendoza, sowie Mendoza River Area und dem Uco Valley. Die Gebiete unterscheiden sich dabei nach Lage, Höhe und Bodenart.

Die typischen Rebsorten für diese Region sind Malbec und Torrontés.

Region Tupungato

Klassifikation Wine of Origin

Jahrgang 2021

Rebsorte Cabernet Sauvignon

Die weltweit in quasi jeden Klimaten wachsende Rebsorte Cabernet Sauvignon ist traditionell Bestandteil der großen Bordeaux-Cuvées und hat von dort aus ihren weltweiten Siegeszug begonnen. Sie bringt vielschichtige Weine, deren Aromenspektrum von Pfeffer, Paprika, Zimt, Vanille, Johannisbeere, Brombeere,

Minze, gerösteten Mandeln, Unterholz und Flieder reichen kann.

Bodenart Steinige Verwitterungsböden, im kühlen Hochland der Andenausläufer gelegen.

Erzeuger Andeluna Cellars

Im Jahr 2003 legte der argentinische Geschäftsmann H. Ward Lay den Grundstein für Andeluna. Seine Familie spielt in der argentinischen Getränkewirtschaft bereits eine wichtige Rolle, schließlich war sein Vater Gründer und Vorstandsvorsitzender von Pepsico. H. Ward Lays Vision war es, mit seiner Kollektion von Premiumweinen an die Spitze der argentinischen Weingüter zu gelangen. Andeluna Cellars liegt auf 1.300 Metern Höhe in Mendoza, am Fuße der Anden. Das modern ausgestattete Weingut ist von 70 ha eigener Weingärten umgeben. Der Winemaker Silvio Alberto wird von keinem Geringeren als "Flying-Winemaker" Michel

Rolland beraten.

Beschreibung Kräftiges Purpur. Im Duft harmonische Aromen von reifen dunklen Früchten, schwarzem Pfeffer und

Schokolade. Am Gaumen wunderbar ausgewogen, rund und gut strukturiert mit dezenten Tanninen. Schöne

Frische und eine gut eingebunde Säure. Der Wein bietet ein spitzen Preis-Leistungsverhältnis!

Empfehlung Dekantiert bei 16 Grad Celsius zu würzigem Fleisch wie luftgetrocknetem Schinken, Rindfleisch, gebratenem

Rehrücken und reifem Hartkäse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2025 zu trinken.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Postfach 11 20 Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0 53333 Meckenheim Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de Web www.Schlumberger.de