

## 2019er Torrontés Andeluna 1300

### Andeluna Cellars Mendoza



<b>Artikelnummer</b>	835002-2019
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	13 % vol.
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	9-10°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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.
<b>Klassifikation</b>	Wine of Origin
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Rebsorte</b>	Torrontés Die Rebsorte Torrontés Riojano belegt etwas mehr als 8.100 Hektar. Es ist die einzige autochthone weiße Rebsorte Argentiniens. Diese Rebsorte bringt frische, blumige Weine mit einem kräftigen Muskateller-Aroma hervor. Das Lesegut für diesen Weißwein stammt aus Lavalle, im Norden Mendozas.
<b>Bodenart</b>	Steinige Verwitterungsböden, im kühlen Hochland der Andenausläufer gelegen.
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	Grüngelbe Farbe mit silbernen Reflexen im Glas, intensive Aromen von Holunderblüten und Rosen sowie Grapefruit und tropischen Früchten. Am Gaumen mit viel Frische, saftig, mit ausgewogener Struktur, angenehm trocken im Nachhall!
<b>Empfehlung</b>	Gut gekühlt bei 9-10 Grad Celsius als Aperitif, passt gut zu Salaten, leichten Gerichten mit gebratenem Geflügel, milden Käsesorten oder einfach solo. Wir empfehlen diesen, Wein jung zu trinken.