



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Malbec Andeluna Pasionado

Andeluna Cellars Mendoza

Artikelnummer	835025-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	15 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16-18°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	2018
Rebsorte	Malbec Die Rebsorte Malbec ist eine echte Südfranzösin mit Wahlheimat in Argentinien. Malbec hat heutzutage eine führende Rolle im Rebsortenspiegel Argentiniens, da es die Rebsorte ist, welche sich am besten an die argentinischen Böden angepasst hat. Im modernen Stil ausgebaut reflektieren argentinische Malbecs ihr unverwechselbares Terroir.
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	Dunkle rubinrote Farbe, leuchtend. In der Nase erwartet einen ein komplexes Bouquet mit floralen Aromen, Veilchen und schwarzen Waldbeeren. Am Gaumen ist er kraftvoll, voluminös mit samtigen Tanninen und einem langen, üppigen Finish.
Empfehlung	Genießen Sie den Wein bei einer Trinktemperatur von 16-18 Grad Celsius und ein bis zwei Stunden vorher geöffnet, gerne auch dekantiert zu Rinderfilet, Lamm oder Wild -kurz gebraten mit geschmortem Gemüse und kräftigem Bratenjus. Gereifter Hartkäse aus Rohmilch oder aromatischer halbfester Schnittkäse passen auch sehr gut dazu. Wir empfehlen, den Wein von jetzt bis 2040 zu genießen.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

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