

Amalaya Tinto

Bodega Amalaya

Herkunft

Calchaqui Valley / Argentinien

Rebstock

Malbec / Cabernet Sauvignon /
Syrah-Tannat-Bonarda

Farbe

Leuchtendes Dunkelrot

Duft

Weisse Pfeffernote kombiniert mit intensiver Fruchtnote, die an Kirschen und Maulbeeren erinnert. Zarter Schokoladengeschmack aufgrund des Alterungsprozesses.

Geschmack

Frisch, fruchtig, würzig und intensiv. Ein Wein mit langem und mildem Abgang.

Gradazion

14% vol.

Vinifikation

40% des Weins reift während 8 – 10 Monaten in französischen Eichenfässern, 90% davon sind zum zweiten Mal gebraucht.



weinonline.ch