Martel.
Wein geniessen.

Reserva Malbec 2023

La Consulta, Mendoza
Altocedro

Malbec

2023

Mendoza

Hartkäse, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Wild

mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

naturnah

13.90 % Vol.

schwerer Wein

Altocedro

Zum Wein

Der reinsortige Malbec Reserva stammt von Rebstöcken mit einem Durchschnittsalter von 70 Jahren. Das verleiht ihm aromatische Komplexität und konzentrierte Struktur, Kraft und Intensität. Und der Wein beweist: Das Valle de Uco ist zweifellos eine der besten Malbec-Regionen der Welt.

© Martel AG St.Gallen

Argentinien / Mendoza

Winzerportrait Bodega Altocedro

Karim Mussi Saffie, Besitzer

Weingut

1998

115 ha

Besitz: Karim Mussi Saffie
Gutsleitung: Karim Mussi Saffie
Weinbereitung: Karim Mussi Saffie

Weiss: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon
Rot: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Pinot Noir/Blauburgunder, Syrah/Shiraz, Tempranillo

Kalk, Sand, Lehm, Ton

Nur bei Martel erhältlich

Anbau

naturnah

Keller

Vegan-zertifiziert

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

10 Jahrgänge waren mit dem 2011er im Keller, und sozusagen pünktlich zum Jubiläum brillierte Altocedro mit grandiosen Bewertungen in der internationalen Fachpresse: der Altocedro Malbec Reserva setzte sich mitten in die Elite der argentinischen Weinprominenz, und dies bei einem mehr als konkurrenzfähigen Preis! Und wo die Gran Reserva wohl gelandet wäre, die in der Bewertung noch nicht mit dabei war…?

Die Rebberge von Altocedro befinden sich unweit von Mendoza in La Consulta (Uco Valley) in einer der wichtigsten und besten Weinregionen von Argentinien. Wir zitieren den brillanten Winemaker Karim Mussi Saffie: Altocedro is the fruit of our passion for creating great wines in one of the best ecosystems in the world for the grape Malbec: La Consulta.

Die Hauptrolle nimmt also nicht unerwartet die Malbec-Traube ein, welche Liebhaber der Weine aus Südwestfrankreich besonders schätzen. In Argentinien blüht sie förmlich auf, hat also hier nicht nur die zweite Heimat, sondern vielleicht gar ihr auserwähltes Weinparadies gefunden! Malbec-Weine dieser Klasse zeigen konzentrierte Struktur und Farbe sowie herrliche Waldbeerenfrucht. In Argentinien profitiert sie von idealen Verhältnissen, genügend Wärme für eine optimale Reife und genügend Feuchtigkeit dank den Zuflüssen aus den nahen Anden mit dem grandiosen 7000er Aconcagua. Somit kann man sich die Altocedro-Weine vorstellen als eine harmonische Heirat der Tugenden eines komplexen, strukturierten Bordeaux oder Cahors mit einem wuchtigen spanischen Roten. Nicht überraschend also, dass als zweite Rebe, welche die Altocedro-Weine prägt, der Tempranillo fungiert: die Edelrebe Spaniens schlechthin.

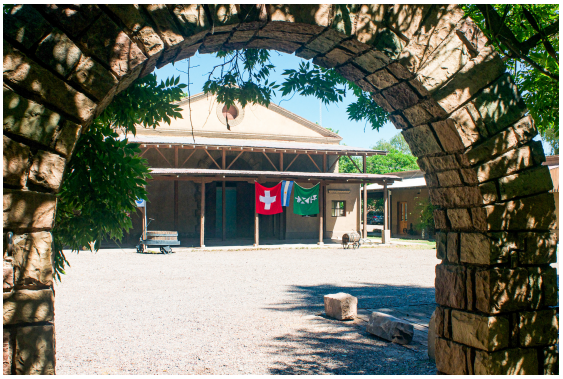
Die «jüngeren» Anpflanzungen haben bereits ein stolzes Alter von rund 50 Jahren und werden ausgewählt für die Linie «Año Cero» und die Reserva. Erstere Weine werden eher fruchtbetont und für den jüngeren Konsum ausgebaut. Die Reserva besticht mit edler Erhabenheit eines Grand Vin, sie zeigt Kraft und Intensität. Der Stolz und die Basis für die Gran Reserva Stufe sind beinahe 100jährige Rebstöcke! Diese ergeben dichte und tiefgründige Weine, prädestiniert für einen längeren Ausbau im Keller und auch für das Lagerpotential eines grossen Weines. Man darf diesen zwar jung mit Freuden geniessen – er brilliert dann mit Rasse und Temperament, er gewinnt aber auch über mehrere Jahre Reifung an Komplexität und Balance.

«"Light my Fire" lautet das Motto des The Doors-Liebhabers Karim Mussi.»

— Martel über Altocedro

© Martel AG St.Gallen

Impressionen



© Martel AG St.Gallen