Martel.
Wein geniessen.

Malbec 2021

Valle de Uco, Mendoza
Achaval-Ferrer

- Malbec
- 2021
- Mendoza
- Valle de Uco
- Charcuterie, Fleischspeisen aller Art, Grilladen, Vegetarische Gerichte aller Art
- mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- naturnah
- 14.50 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Achaval-Ferrer

Zum Wein

Dieser Malbec wird aus Trauben gekeltert, die in diversen Weinbergen im Uco Valley auf einer Höhe zwischen 950 und 1'500 m ü. M. auf unterschiedlichen Bodentypen stehen. Auch das Klima unterscheidet sich in den verschiedenen Höhenlagen. So gesehen fängt dieser Malbec den ganzen Charakter der hochgelegenen Weinbauregion ein. Er überzeugt durch Frische, Mineralität und ausgeprägte Struktur.

© Martel AG St.Gallen

Argentinien / Mendoza / Valle de Uco

Winzerportrait Achaval-Ferrer

Gustavo Rearte, Gutsleiter

Weingut

	1999
	217 ha
	Besitz: Tenutte del Mondo Gutsleitung: Gustavo Rearte Weinbereitung: Gustavo Rearte
	Weiss: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon Rot: Malbec, Cabernet Sauvignon
	Sand, Lehm, Granit
	Nur bei Martel erhältlich

Anbau

	naturnah

Keller

	Vegan-zertifiziert

© Martel AG St.Gallen

«Topweine von uralten Reben
vom Rande der Anden.»

— Martel über Achaval Ferrer

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen