



Passo Doble 2021

Art. Nr.: 1446721

Hersteller: Masi Tupungato, Mendoza

Land: Argentinien

Region (Betriebssitz): Mendoza

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Malbec, Corvina

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: Steinig, sandig, kalkhaltig mit organischen und mineralischen Elementen

Vinifizierung/Ausbau: Bei der Vinifikation dieses Weines spielte Masi das ganze Fachwissen aus: Der Passo Doble wurde doppelt vergärt. Nach dem schonenden Pressvorgang der Malbec-Trauben startete die Gärung (16 Tage) in Stahl-Tanks bei einer konstanten Temperatur von 23 bis 27 °C. Beim zweiten Gärvorgang (15 Tage bei 18 bis 20 °C mit ausgewählter Hefe) wurden 30 % von ganzen Corvina-Trauben fermentiert und es folgte der biologische Säureabbau. Der Passo Doble wurde für 9 Monate in französische Eichenfässer gefüllt und lagerte für mindestens 15 Tage in der Flasche.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & würzig

Geschmack: röstig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

Bewertung:

A la Carte: 91

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 12.20

Verkostnotiz

Rubingranat, in der Nase reife Pflaume, Wildkirsche, würzig nach Lakritze, zarter Vanilletouch, am Gaumen vollmundig, noble Struktur, geschmeidiges Tannin, Pflaumenanklänge, dunkle Beeren, würzige Noten.