

Saurus Malbec 2019 (rood)

Wijnhuis: Familia Schroeder
Herkomst: Neuquén – Argentinië
Streek: Patagonië

Druiven: 100% Malbec
Alcohol: 13,5%
Bewaren: 2-3 jaar
Drinken: 16-18° Celsius

Bodem: Een zanderige, alluviale en kalkrijke bodem. De hoogte van de wijngaarden is tussen de 200 en 350 meter, een van de laagste in Argentinië.

Klimaat: Een gematigd klimaat, met een duidelijk verschil tussen zomer en winter. Weinig regen vanwege de bescherming door de bergtoppen van de Andes.

Neus en mond: Een uitnodigende diep paarsrode kleur met aroma's van rood fruit zoals kersen en pruimen. De frisse en fruitige smaken van de Malbec-druif komen uitstekend tot hun recht. Alles versterkt door een vleugje eikenhout met hints van vanille en karamel.

Culinair: Een echte alleskunner. Prima te combineren met 'zachte' gerechten zoals geroosterde gamba's, orgaanvlees – leverijes van gevogelte, zwezerik, en bijzonder geschikt als rode begeleider van ... vis!

Bijzonderheden: Tijdens het gisten de 'hoed' constante onderdompelen geeft extra kleur-, geur- en smaakafgifte. De wijn rijpt voor 40% op eikenhout en 60% op roestvrijstaal. Daarna in dezelfde verhouding twaalf maanden rijping op nieuw eikenhouten vaten – Frans en Amerikaans – en op roestvrijstaal. Dat laatste vooral om het frisse en fruitige karakter van de wijn te behouden.

In de regio Patagonië is de relatieve luchtvochtigheid laag. Daardoor blijft de schil zeer glad en schoon. Omdat onder andere het gebruik van schimmelwerende middelen tot een minimum beperkt kan worden, gaan steeds meer wijnboeren over op biologische teelt.



<https://familiaschroeder.com/eng/product/saurus-estate-malbec/>