

REIDEMEISTER & ULRICHS

Colomé Torrontés

Valle Calchaquí, Bodega Colomé, Argentinien

Kategorie:	Weißwein
Rebsorten:	Torrontés
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	floral, aromatisch, frisch, lebendig
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 64 22

Charakteristik

Brillante hellgelbe Farbe. Intensives Bouquet mit floralen Aromen von Lindenblüten und Rosen werden von Zitrus, Litschi und Muskat ergänzt. Am Gaumen präsentiert er sich saftig und frisch mit einer lebendigen Säure und fruchtigem Finale.

Klima/Terroir

Das Cafayate liegt im Herzen der Calchaquíes Täler im Nordwesten Argentiniens am Fuße der Anden. Die Reben wachsen auf einer Höhe von 1.700 bis 3.100 Metern auf Pediment und Schwemm-, Sand- und Lehmböden. Das Klima ist trocken mit jährlichen Niederschlägen unter 150 mm und Temperaturen bis maximal 35°C.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben gemahlen und schonen gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt bei niedrigen Temperaturen im Edelstahltank.

Das Weingut

Die Weinberge der Bodega Colomé in der nordargentinischen Provinz Salta sind die höchstgelegenen Rebärten der Welt. Der Schweizer Mäzen und Weinbaupionier Donald Hess hat in der einmalig reinen Atmosphäre zwischen den schneebedeckten Sechstausendern der Anden, vier Stunden Piste von jeder größeren Siedlung entfernt, ein einzigartiges Naturreservat geschaffen. Colomé ist ein historisches Weingut, gegründet 1831 und damit das älteste ununterbrochen bewirtschaftete Weingut des Landes. Die Trauben von zum Teil über 150 Jahre alten Rebstöcken auf eigenen Wurzeln, die intensive Sonneneinstrahlung und die großen Unterschiede zwischen Tag und Nachttemperaturen auf bis zu 3.111 Metern über dem Meer ergeben intensive aromatische Weine mit seidenweichen Tanninen.

Colomé
DEBDE
1831

