

## ARGENTINA, MENDOZA 'Malbec Reserva' Altos Las Hormigas

De zeer rijpe en streng geselecteerde Malbec druiven van deze 'Altos Las Hormigas Reserva' werden volledig met de hand geplukt en bleven ongeveer 30 dagen in kleine roestvrij stalen kuipen om vervolgens 16 maanden op uitsluitend Franse eiken vaten te worden gelagerd. Het resultaat is zonder meer fenomenaal te noemen. Deze wijn zou elke wijnliefhebber eens in zijn leven moeten geproefd hebben om te weten wat men in Argentinië met Malbec kan bereiken! Zijn zwarte kleur bereidt u al voor op wat gaat komen: een topwijn. Een zeer complexe neus van rood en zwart fruit, lavendel en cederhout, een uiterst geconcentreerde smaak die toch zacht, mild en zuiver is en een bijna eindeloze afdrank die je alleen bij de allergrootste wijnen kan terug vinden. Mama mia, om even stil van te worden. Alhoewel u deze wijn gemakkelijk 15 jaar kan bewaren en hij in de komende jaren nog veel zal verbeteren, kan u hem toch ook reeds nu drinken als u hem decanteert en genoeg lucht geeft. Schenk hem niet te warm, op zo'n 16 à 17 graden, bij gestoofd of gebraden lamsvlees, steak van de grill met pepersaus, rundvlees, zacht smakende wildgerechten of harde kazen. Een droom van een wijn!

<b>Artikelnummer:</b>	853H
<b>Land:</b>	Argentinië
<b>Regio:</b>	Mendoza
<b>Appelatie:</b>	Mendoza
<b>Druivensoort:</b>	Malbec
<b>Alcohol:</b>	14%
<b>Rijping op vaten:</b>	12 - 18 maand

## MENDOZA 'Malbec Reserva' Altos Las Hormigas

Les raisins du malbec arrivés à parfaite maturité de cette cuvée 'Altos Las Hormigas Reserva' sont issus de vendanges entièrement manuelles. Après une sélection sévère et un séjour de trente jours en petites cuves en acier inoxydable, le vin est élevé en fûts de chêne exclusivement français pendant seize mois. Le résultat est fabuleux. Tout amateur de vin devrait avoir l'occasion de déguster ce vin une fois dans sa vie pour connaître le niveau de qualité que l'on peut atteindre avec le malbec en Argentine ! Déjà sa robe noire et dense annonce un vin d'exception : un nez complexe de petits fruits rouges et noirs, de lavande et de cèdre, une saveur dense et concentrée, une bouche suave et racée, et une finale interminable que l'on rencontre uniquement chez les plus grands. Mama mia, quel vin, quelle classe .. Le top ! Même si ce vin pourra se garder sans problème quinze ans et qu'il continuera à se bonifier, vous pouvez le boire déjà maintenant à condition de le décanter afin de l'aérer suffisamment. Servi à 16-17 degrés, il sera parfait sur un agneau au four, un steak grillé à la sauce au poivre, une pièce de gibier ou les fromages durs. Un vin de rêve !

<b>N°:</b>	853H
<b>Pays:</b>	Argentine
<b>Région:</b>	Mendoza
<b>Appellation:</b>	Mendoza
<b>Cépage:</b>	Malbec
<b>Alcohol:</b>	14%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	de 12 à 18 mois