



Cuvée 1844 Malbec

AOC Zürich, Roland und Karin Lenz, 2017

750 ml

Art-Nr. 30198717

In der Nase sowie auch am Gaumen zeigen sich intensive Aromen von schwarzen Kirschen und Pflaumen, gepaart mit würzigen Nuancen von Lebkuchen und etwas Röstaromen. Mittelkräftiger Körper mit saftiger Säure und präsenten aber feinkörnigen Tannine.

Herkunft:	Schweiz / Ostschweiz / (AOC) Zürich
Traubensorte:	Malbec
Genussreife:	1 bis 8 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Kalte Fleischplatte, Trockenfleisch, Würzige Grilladen, Knuspriges Poulet aus dem Ofen, Käseplatte
Vinifikation:	lange Maischegärung, Untertauchen des Tresterhuts, sanfte Pressung, Saignée
Ernte:	Handlese
Ausbau:	im grossen Holzfass/Foudre, kurzer Ausbau
Abfüllung:	keine Filtration
Volumen:	13.0 %



Bio/biodynamisch zertifiziert



Vegan

BAUR *au LAC* Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Tannine



Körper



Abgangslänge

