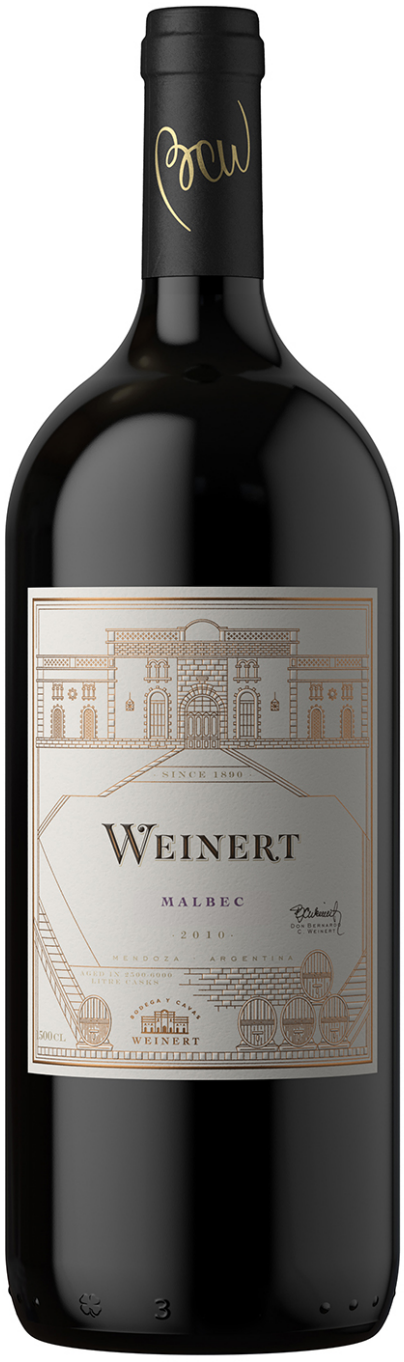
Weinert Malbec Magnum 2020



Dyp rubinrød farge med noe mursteinspreg. Aroma preget av modne mørke bær, litt tørket frukt, tobakk, lær, lakris og skogbunn. Fyldig og utviklet med nyansert preg av modne mørke bær, rosin, krydder, urter og litt fat.

100 % Malbec

Håndplukkede druer fra 60 år gamle vinstokker. Jordsmonnet er leire-sandjord og silt. Total avstilking før gjæring på 28-30 grader i epoxybelagte sementtanker med overpumping 2 ganger daglig.

Vinen lagres i 3 år på gamle, europeiske fat som er mellom 2.000-6.000 liter før den blendes og får 4 måneder på sementtanker. Tappes lett filtrert.

kr

Alkohol: 13,7%

Vinmonopolet: Basisutvalget, kat. 2 9494305

Produsent	Type	Land	District
Cavas de Weinert	**Rødvin**	**Argentina**	**Mendoza**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
1,0	**5,5**	**150 cl**	**4**