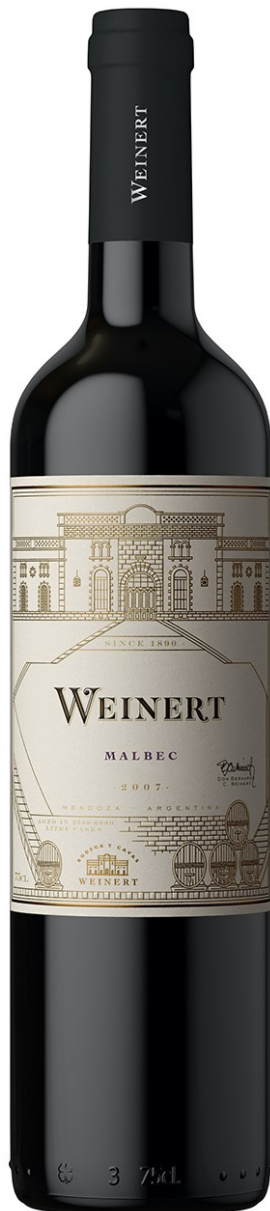


Weinert Malbec 2018



Opak purpurrd farge. Duft av mørke bær som plumme, morell, noe sviske og krydder. Fylldig vin med en herlig konsentrasjon, merkbar tanninstruktur, bra friskhet og en lang behagelig avslutning.



100 % Malbec



Håndplukkede druer fra vinstokkene som er over 60 år gamle. Temperaturkontrollert gjæring ved 28-30 grader i sementtanker med overpumping 2 ganger daglig. Skallmasserasjon i 7-9 dager. 100% malolaktisk gjæring. Ingen kaldstabilisering.



36 måneder på franske eikefat på 2000-6.000 liter etterfulgt av 5 år på flaske i Weinert's kjellere før vinen legges ut for salg.

kr

Alkohol: 14,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

4304201

Produsent Cavas de Weinert	Type Rødvin	Land Argentina	District Mendoza
Sukker (g/l) 2,8	Syre (g/l) 5,4	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6