



Saurus Malbec 2023 Patagonia

Kleur

Dieppaarse, echt vitale kleur. Weinig tot geen transparantie.

Neus

Fraaie 'donkere' expressie, zo zien de Malbec-liefhebbers 'm graag! Donkere vruchtentonen zoals dadels en vijgen, maar ook confiture van bosbessen (!). Voorts roostertonen door de rijping op eikenhout (houtteer, iets vanille). Mocca, butterscotch-chocolade. En later, na fors zuurstofcontact, ook wat frissere tonen zoals eucalyptus en mint. De wijn lijkt onder invloed van zuurstof liever te worden.

Smaak

Al direct na binnenkomst in de mond compleet mondvullend; de wijn beschikt over een zekere dikte. Hecht en echt geconcentreerd. Solide tanninestructuur, maar niet drogend of streng. Massief zonder dat het hard is. Geringe zuren, maar dat past bij het type wijn. Type: sympathieke blockbuster.

Bodem

Kalkrijke bodem en een klimaat met koele nachten en warme dagen. Ideale omstandigheden voor de productie van kwaliteitswijnen met de juiste frisheid. Opbrengst van 53 hl/ha.

Vinificatie

Handmatige geplukte en geselecteerde druiven. Koude inweking gedurende drie dagen, gisting gedurende acht dagen en de most/jonge wijn blijft gedurende vijftien dagen in contact met het vaste materiaal. Appelmelkzuren gisting voor 40% op eikenhout en voor 60% op staal. Daarna in dezelfde verhouding 12 maanden rijping op nieuw eikenhout (Frans en Amerikaans) en op roestvrijstaal. Klaring met verse eiwitten.

Culinair

Zowel aan als buiten tafel onbepert inzetbaar. Combineren met "zachte" (hoofd)gerechten: geroosterde gamba's, orgaanvlees (levertjes van gevogelte, zwezerik, ganzenharten) - dit is een bijzonder geschikte rode begeleider van vis.

Druif/Druiven

100% Malbec.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2027

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75