



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Finca Las Moras Los Intocables Black Malbec

Artikel-Nr: 171007

ANBAUGEBIET Argentinien

REBSORTE(N) Malbec

ERZEUGER Finca Las Moras (Grupo Peñaflor)

AUSBAU Der Wein reift für 12 Monate in ehemaligen Bourbon Fässern.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG In der Nase schweben intensive Fruchtaromen von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren mit den typischen, von Vanille und Karamell geprägten Röstnoten. Am Gaumen liegt ein außergewöhnlich weiches und von einer dezenten Süße gekröntes Geschmackserlebnis, hochkonzentriert und körperreich mit dem „gewissen Etwas“.

SERVIEREMPFEHLUNG Wunderbar zu Ge grilltem, beispielsweise zu Steak mit Rosmarin-Senf-Kruste

SERVIERTEMPERATUR 16 – 18 °C



In einer Welt, in der vieles oft austauschbar und belanglos wirkt, braucht es mehr denn je Menschen, die aus der Reihe tanzen, Neues wagen und unerschütterlich ihren Weg gehen. Wie unsere Freunde von Finca Las Moras. Ohnehin für ihren unbeirrbaren Innovationsdrang bekannt, schlagen sie mit ihrem Los Intocables Malbec wahrlich dem Fass den Boden aus – einem Whiskyfass wohlgernekt. Schließlich gönnen sie ihrer neuesten Kreation einen Dornröschenschlaf in Ex-Bourbon-Fässern und benennen den Wein ironischerweise nach der berühmten Gruppe von FBI-Agenten, die in den 1930er Jahren gegen alle Widerstände dem Alkoholhandel Al Capones ein Ende bereiten wollte: Die Unbestechlichen – „Los Intocables“. Die Malbec-Trauben stammen aus sorgsam selektierten Parzellen mit sandigen, lehmhaltigen Böden und sehr geringem Ertrag. So ergeben sie ein hochkonzentriertes, körperreiches und tiefdunkles Elixier. Dessen Ecken und Kanten werden während einer 12-monatigen Reifung in Eichenfässern, in denen zuvor berühmte amerikanische Bourbon- Whiskys schlummerten, feingeschliffen.



Joh. Eggers Sohn GmbH • Konsul-Smidt-Str. 8 J • 28217 Bremen • 0421 / 830 14 60 • info@eggerssohn.com • www.eggerssohn.com

EIN UNTERNEHMEN DER



EGGERS & FRANKE GRUPPE