MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Goyenechea Malbec



Name:	Goyenechea Malbec
Artikel Nr.:	12273
Hersteller:	Goyenechea
Herkunft:	Argentinien
Region:	San Rafael
Rebsorte:	100% Malbec
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Pflaumenrote Farbe, delikate Nase nach trockenen Früchten, Walnuss und leicht würzig, wunderbar kombiniert mit leicht rauchigem Holzton. Leicht und fruchtig mit wenigen Tanninen und einem schönen Brombeeraroma.
Herstellung:	Die Rebsorte Malbec entfaltet sein volles Potential in Argentinien und gilt dort als "Klassiker". Die Weinbereitung vereinigt Fachwissen mit weltweit bekannten modernen Technologien. Goyenecheas Ziel besteht darin, das Gleichgewicht zwischen Kosten und Qualität sowie zwischen Tradition und Technologie beizubehalten. Bei der Fermentation mazeriert der kalte, unvergorene Most mit den festen Bestandteilen der Trauben 6 Tage lang bei hohen Temperaturen. Die malolaktische Gärung erfolgt danach. Der Wein reift 18 Monate, kurz in Eichenfässern, vornehmlich aber in Stahltanks.
Hersteller-information:	Die aus Spanien stammende Familie Goyenechea befasst sich bereits seit 1869 in der 5. Generation mit qualitätsorientiertem Weinbau und ist damit eine der ältesten Kellereien des Landes. Heute gehören der Familie mehr als 120 ha im Ertrag stehende Weinbauflächen in Villa Atuel in der Provinz San Rafael/Mendoza. Die Weine werden mit modernster Kellertechnik ausgebaut, in der Bodega abgefüllt und finden seit vielen Jahren höchste Anerkennung in der ganzen Welt.
Servier-empfehlung:	Optimaler Begleiter zu Fleischgerichten mit würzigen Soßen sowie zu allen mediterranen Gerichten und internationaler Küche. Zu servieren bei 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 2,4 g/l Säuregehalt: 4,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-6 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.