MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Goyenechea Quinta Generacion Malbec



Name:	Goyenechea Quinta Generacion Malbec
Artikel Nr.:	12263
Hersteller:	Goyenechea
Herkunft:	Argentinien
Region:	San Rafael
Rebsorte:	100% Malbec
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Wunderbare, rubinrote Farbe, mit lebhaften Anklängen von hellen, violetten Tönen. Am Gaumen komplex mit vielfältigen Aromen: Früchte, Beeren und Würznoten werden wunderbar ergänzt von Rauchnoten, Andeutungen von Kaffee, Vanille. Voller Körper mit weichen Tanninen, insgesamt bemerkenswert ausbalanciert.
Herstellung:	Die Reben stehen auf ausgewählten Lagen im Gebiet von Villa Atuel in San Rafael. Das durchschnittliche Alter der Rebstöcke beträgt 10 Jahre, die Erträge sind auf 7000 kg/ha beschränkt. Alle Trauben werden per Hand in 20 kg Boxen gelesen. Die Vinifizierung wird durch ausgesuchte Hefen initiiert und erfolgt während 12 Tagen bei ca. 26°C auf den Schalen. Danach wird der Wein einer malolaktischen Gärung in französischen Eichenholzfässern, die für je zwei Weinjahrgaänge zu Lagerung genutzt werden. Nach einer Verfeinerung des Weines im Holz für 16 Monate wird er schließlich auf Flaschen gefüllt und weitere 10 Monate in den alten Kellern von Goyenechea gelagert, bevor er zum Verkauf freigegeben wird.
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:	Empfohlene Serviertemperatur ca. 18-20ºC. Ein idealer Begleiter zu gegrilltem oder gebratenem Steak, mediterranen Gerichten und internationalen, intensiven Speisen.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 2,6 g/l Säuregehalt: 0,6 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 10 Jahre
Auszeichnungen:	90 Punkte Tim Atkins für Jahrgang 2015.

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