The Liquor Store GmbH
Baumstrasse 45
5012 Schönenwerd
Schweiz

Telefon: 062 849 40 00
E-Mail: info@liquor-store.ch
Web: liquor-store.ch

Dieter Meier MALO 2018 0.75l

Ojo de Agua | Argentinien | Mendoza | 75 cl | 14.5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Kraftvolle, tiefgründige Rotwein-Cuvée aus Mendoza, biologisch und vegan produziert. Noten von dunklen Früchten, Tabak und Zedernholz. Vollmundig mit langem Nachhall und Reifepotenzial.

Servierempfehlung

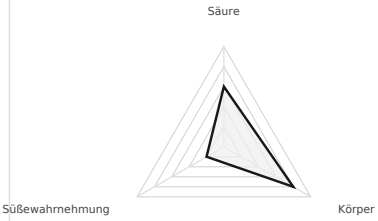
Bei 14–16 °C servieren.

Passt zu

Passt zu rotem Fleisch, geschmorten Gerichten, würzigen Speisen und reifem Hartkäse.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und den Genuss kraftvoller Rotweine.



Produkt entdecken

QR-Code scannen und vollständige Produktseite öffnen

EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	**Brillant**
Klarheit	**Klar**
Farbintensität	**Tief**
Perlage / Still	**Still**
Farbton	**Rubinrot**
Viskosität	**Hoch**

Struktur

Säure	**Mittel**
Alkoholwahrnehmung	**Wärmend**
Balance	**Harmonisch**
Körper	**Voll**
Süßewahrnehmung	**Trocken**
Tannin	**Hoch**
Tanninharakter	**Reif**
Textur	**Samtig**

Stil und Charakter

Stil	**Fruchtbetont, Würzig, Kraftvoll, Komplex, Holzwürzig**

Abgang

Charakter	**Fruchtig, Würzig, Holzwürzig, Harmonisch**
Länge	**Lang**

Vinifikation

Barrique	**Barrique-Ausbau**
Holzausbau	**Im Holz ausgebaut**
Bio / biologisch	**Bio-zertifiziert, Vegan zertifiziert**

Servieren

Dekantieren	**30 bis 60 Minuten dekantieren**
Glas	**Bordeauxglas**
Serviertemperatur	**Temperiert servieren**

Begleitung

Speisenbegleitung	**Rindfleisch, Schmorgerichte, Grillgerichte, Hartkäse, Lamm**