

Ojo Negro Malbec 2018 75 cl 13.5%

Ojo Negro Argentinien Patagonien 75 cl 13.5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein dichter, violettroter Malbec aus Patagonien mit intensiven Noten von Brombeere, Blüten und Schwarztee. Frische Säure, straffe Tannine und mineralische Nuancen prägen diesen modernen Rotwein.

Servierempfehlung

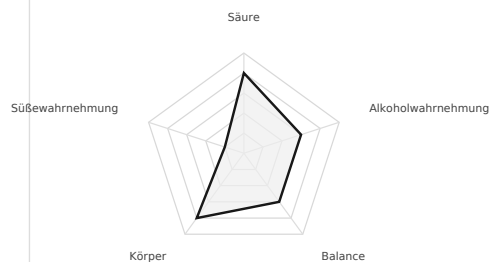
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Rindfleisch, kräftigem Gemüse und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder zu gehaltvollen Gerichten.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Struktur		Stil und Charakter		Aromatik	
Glanz	Glänzend	Säure	Hoch	Stil	Fruchtbetont, Kraftvoll, Elegant, Würzig, Mineralisch	Frucht	Brombeere, Pflaume, Heidelbeere
Klarheit	Klar	Alkoholwahrnehmung	Mittel			Gewürze	Zimt
Farbintensität	Tief	Balance	Ausgewogen				
Perlage / Still	Still	Körper	Voll				
Farbton	Violett	Süßwahrnehmung	Trocken				
		Tannin	Mittel				
		Tannincharakter	Feinkörnig				
		Textur	Dicht				
Abgang		Vinifikation		Servieren		Begleitung	
Charakter	Fruchtig, Würzig, Elegant, Intensiv	Barrique	Barrique-Ausbau, Gebrauchtes Barrique	Glas	Bordeauxglas	Speisenbegleitung	Rindfleisch, Gegrilltes Gemüse, Hartkäse, Vegetarische Gerichte, Solo genießen
Länge	Lang	Naturwein	Spontangärung	Serviertemperatur	Temperiert servieren		
		Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Gebrauchtes Holz, Französische Eiche				
		Bio / biologisch	Handgelesen				