

Staphyle Malbec

Wijnhuis	Bodegas Staphyle
Merk	Staphyle
Land	Argentinië
Regio	Luján de Cuyo
Subregio	Agrelo
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	13,5
Serveertemperatuur	16-18 graden
Afsluiting	Schroefdop
Druivenras	Malbec



Korte Omschrijving **Dit artikel is helaas voor langere tijd niet voorradig [Klik hier voor het alternatief](#)**
Staphyle Malbec: prachtige rode kleur, fruitige geur van pruimen en kersen, framboos smaken met zachte kruidige hints, zijdezachte tannines, elegante afdronk.

Vinificatie Wat betreft het productieproces, wordt de wijn met zorg met de hand geoogst en nauwlettend gefermenteerd in roestvrijstalen tanks. Vervolgens rijpt de wijn gedurende zes maanden, deels in tanks en deels in Franse eikenhouten vaten, wat een interessante complexiteit en structuur belooft. De afdronk wordt gekarakteriseerd als gebalanceerd en verfrissend, wat de algehele smaakervaring afrondt. Staphyle Malbec lijkt een uitnodigende keuze voor liefhebbers van rode wijnen met een medium body, waar vakmanschap en aandacht voor detail samenkomen voor een genot in elke slok.

Omschrijving Staphyle Malbec presenteert zich met een prachtige rode kleur, waarin subtiel violette reflecties te ontwaren zijn. De geur wordt gedomineerd door fruitige tonen, met name pruimen en kersen die naar voren komen. Bij het proeven onthult de wijn smaken van framboos, vergezeld van zachte kruidige hints die diepte toevoegen aan de ervaring. Deze Malbec, met een medium-body, onderscheidt zich door zijn zijdezachte tannines, wat resulteert in een soepele en elegante afdronk.

Over De Producent -

Wijn En Spijs De Staphyle Malbec, met zijn fruitige aroma's en zijdezachte tannines, vormt een uitstekende combinatie met gegrilde biefstuk en pruimencompote. De sappige pruimenaroma's in de wijn harmoniëren met de compote, terwijl de fruitige tonen de malsheid van de biefstuk aanvullen. De kruidige hints in de wijn voegen een extra dimensie toe aan geroosterde aardappelen als bijgerecht. Een gebalanceerde en smaakvolle wijn-spijservaring die het beste in beide naar voren brengt. Geniet van deze culinaire verwenning met de Staphyle Malbec!