

## WEINBESCHRIEB

### BENMARCO EXPRESIVO

- Herkunft:** Argentinien / Mendoza / Lujan de Cuyo / Agrelo
- Produzenten:** Dominio del Plata / Oenologin Susana Balbo
- Rebsorte:** Malbec, Cabernet Sauvignon, Bonarda, Syrah –  
aus Anlagen mit durchschnittlich 36-jährigen Rebstöcken
- Böden:** Lehmig, vermischt mit Kies und Sand in Weinbergen die in  
durchschnittlich 970 m.ü.M liegen
- Weinbereitung:** Die in der heißen Ebene von Mendoza vollends ausgereiften  
Trauben werden von Hand gelesen und in die Kellerei transportiert.  
Dort werden sie entrappt, gemahlen und umgehend in  
temperaturkontrollierten Stahltanks, mit ausgesuchten Hefen, auf  
der Maische vergoren, während der ca. 30-tägigen Gärung wird der  
Most 3 mal täglich über den Tresterhut gepumpt um die  
bestmögliche Extraktion zu erreichen. Der Jungwein gelangt dann  
zur Reifung in zu 70% neue franz. Barriques und zu 30% in neue  
amerikanische Barriques. Nach ca. 14 Monaten Reifung wird der  
Wein vor der Flaschenfüllung noch geklärt.
- Beste Trinkreife:** Innerhalb von 2 bis 15 Jahren nach der Ernte
- Serviertemperatur:** 16/17° C
- Trinkempfehlung:** Passt zu kräftigen Fleischgerichten, Schmorgerichten, Lamm und  
Wild, zu würzigem Käse oder einfach so zum Vergnügen
- Degustationsnotiz:** Der Malbec dominierte Wein hat eine kräftige, purpurrote Farbe  
und in der Nase erkennt man dunkle Johannisbeere, schwarze  
Kirsch-Aromen, dazu gesellen sich die typischen Gewürznoten,  
Vanille, Muskatnuss, ein Hauch Sandelholz und dunkle  
Schokolade. Dieser tolle Tropfen ist voluminös, wunderbar  
strukturiert und mit kräftigen, langlebigen Tanninen ausgestattet,  
er glänzt mit einem langen und intensiven Abgang.