Malbec Bio, Domaine Bousquet



Dit is een toegankelijke en fruitige biologische Malbec, afkomstig uit de hooggelegen Uco-vallei, waar de hoogte en het Andesklimaat deze iconische Argentijnse druivensoort tot zijn recht laten komen. Deze wijn wordt zonder hout vervaardigd om de puurheid van het fruit te behouden en belichaamt de perfecte balans tussen frisheid, smaak en respect voor het milieu. Een eenvoudige en genereuze rode wijn, ideaal voor gezellige momenten.

Oorsprong: De wijngaarden, gelegen op 1200 meter hoogte in de Uco-vallei, profiteren van zandige bodems en een droog klimaat, gekenmerkt door grote temperatuurschommelingen. Deze omstandigheden, in combinatie met druppelirrigatie gevoed door smeltwater uit de Andes, zorgen voor druiven met een optimale rijpheid en een behouden frisheid.

Druiven: 100% malbec

Vinificatie: De druiven, die 's morgens vroeg worden geoogst om hun frisheid te behouden, fermenteren gedurende 10 dagen in roestvrijstalen tanks bij 26 °C. Door het ontbreken van houtrijping komen het fruit en de variëteit goed tot hun recht, wat resulteert in een toegankelijke wijn met een fruitig profiel.

Degustatie: Zijn intense paarse kleur onthult een neus van bramen, pruimen en vijgen, met subtiele tonen van zoethout. In de mond verleidt hij door zijn evenwicht tussen rode en zwarte vruchten, zijn rondheid en zijn soepele tannines, met een zachte en licht peperige afdronk.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrilde gerechten, pasta, rood vlees of gerijpte kazen. Geserveerd op 18 °C komt zijn volle karakter volledig tot zijn recht en weet hij alledaagse gerechten te sublimeren.

- Loempia
- varkenskotelette blackwell (met pickels)
- Empanadas
- Piperade op Baskische wijze
- Tournedos met groene pepersaus
- ...