



## Gouguenheim Malbec Sparkling

### Algemeen

70 kilometer van Mendoza, aan de voet van het Andes gebergte ligt het Gouguenheim wijndomein. De wijngaarden liggen 1 100 meter boven zeeniveau in een droog en zonnig woestijnklimaat. 320 dagen blootstelling aan de zon geven nog meer rijpe toetsen aan de vruchten.

Alluviale en zandrijke ondergrond met irrigatie van smeltwater uit het Andes gebergte. Al deze uitzonderlijke condities zorgen voor perfect rijpende druiven.

Deze mousserende wijn wordt vervaardigd van 100% Malbec-druiven (Argentijnse autochtone druif) die groeien in zeer extreme omstandigheden (zon en hoogte) waardoor de wijn vol en toch elegant is. De wijngaarden zijn gelegen in Uco Valley. De extreme temperatuurverschillen tussen dag en nacht zorgen voor volle wijnen met aanwezige zuren, die echter mooi versmolten zijn waardoor een evenwichtige, elegante wijn bekomen wordt. Na een schilweking van 72 uur gaat de alcoholische gisting door op inox-tanks.

### Soort

Parelend Brut

### Bodem en ondergrond

Klei, Stenen, Zand

### Druif

Malbec

### Land

Argentinië

### Regio

Uco-Valley

### Jaargang

0

### Rijping

Inox

### Cépage/Assemblage

Mono-cépage

### Kleur

Licht intens kersenrood.

### Geur

Aromatische wijn met een overduidelijke kruidige en aanwezige rood fruit- en florale toets. Complex en elegant, kan perfect ook bij een maaltijd geserveerd worden als iets vollere mousserende wijn.

### Smaak

Fijne bubbels met een duidelijke fruitige toets ook in de mond (cassis), maar nadien komen de



tannines toch iets opzetten, waardoor droog op het einde. Elegant maar vol fruitig.

## Gastronomie

Lekker bij: Aperitief, gevogelte, pastagerechten, BBQ, ...

## Lekker bij

Aperitief, BBQ, Dessert met fruit, Pastagerechten, Salades

## Alcoholgehalte

12.00 %

## Inhoud

750.00 ml/stuk

## Sluiting fles

Kurk

## Minimaal bewaarpotentieel

2 jaar