

VEGAN



01507024 | 2024

## ESTATE MALBEC



Kaiken Wines



Argentinien

Región del Nuevo Cuyo Mendoza



trocken



100% Malbec



## ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Kaiken Estate Malbec präsentiert sich in einem tiefdunklen Violett. Sein Duft entfaltet ein opulentes Bouquet, das an Blaubeeren und schwarze Johannisbeeren erinnert, begleitet von feinen Noten von Zartbitterschokolade, Tabak und Kaffee. Im Geschmack ist er saftig, äußerst komplex und hervorragend strukturiert. Auch am Gaumen dominiert die volle Frucht, unterstützt von reifem Tannin, das ein traumhaftes, endlos langes Finale begleitet.



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt  
Hartkäse  
Huhn gebacken  
Pasta



Serviertemperatur

15.0 °C bis 17.0 °C

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

|         |                      |
|---------|----------------------|
| Farbe   | Rot                  |
| Gärung  | Tankgärung           |
| Reifung | im Barrique 8 Monate |

### ARTIKELDATEN

|                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| Gebinde                  | 6 / 0.750 l                     |
| Verschluss               | Naturkorken                     |
| EAN Flasche / EAN Karton | 7804303555013<br>37804303555014 |

### ANALYSE

|               |           |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 13.5 %Vol |
| Säure         | 5.1 g/L   |
| Restzucker    | 1.8 g/L   |

### INHALT UND NÄHRWERT

|                                |                                                                                                                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zutatenliste                   | Trauben, Gase und Packgase: Stickstoff; Konservierungsstoffe und Antioxidantien: SCHWEFELDIOXID; Säureregulatoren: Weinsäure (L(+)-). |
| Energiegehalt                  | 316 kJ / 76 kcal                                                                                                                      |
| Fettgehalt                     | 0.0 g                                                                                                                                 |
| gesättigte Fettsäuren          | 0.0 g                                                                                                                                 |
| Kohlenhydrate                  | 1.0 g                                                                                                                                 |
| Zuckergehalt                   | 0.2 g                                                                                                                                 |
| Eiweiß                         | 0.0 g                                                                                                                                 |
| Salz                           | 0.1 g                                                                                                                                 |
| Allergene und Zusatzstoffe     | enthält keinerlei Ei-Allergene<br>enthält keinerlei Milch-Allergene                                                                   |
| Angabepflichtige Inhaltsstoffe | enthält Sulfite                                                                                                                       |
| Inverkehrbringer               | Wein Wolf GmbH<br>53227 Bonn<br>DE                                                                                                    |



## WEINNOTIZ

Winemaking team: Juan Pablo Solís,  
Nicole Monteleone & Gustavo Hörmann.

## WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand geerntet und in 300kg Behältern zum Weingut transportiert. Im Weingut werden die Trauben auf einem Sortierband angenommen und nach dem Entrappen in Beton- Tanks befördert. Der Weinherstellungsprozess beginnt mit einer Kaltmazeration, gefolgt von einer alkoholischen Gärung und einer anschließenden 20- tägigen Mazeration. 35% des Weines reifen 8 Monate lang in frz. Eichenfässern, während der restliche Prozentsatz ohne Eiche gelagert wird, um die Fruchtaromen hervorzuheben und weiche, seidige Tannine zu bewahren. Der Wein wird mit feiner Erde und einer Sterilisationspatrone gefiltert und anschließend auf die Flasche gefüllt.

## PRODUZENTEN-INFO

Kaiken ist das argentinische Schwesterweingut von Montes, gegründet 2002 von Aurelio Montes Sr. Die Weine aus Mendoza verbinden chilenisches Know-how mit der Schönheit der Anden. In Luján de Cuyo lädt das Weingut ein, Landschaft und Keller zu entdecken. Ein Highlight ist Francis Mallmanns Restaurant mit Feuerküche und regionalen Spezialitäten.

Benannt nach der patagonischen Wildgans, die auf ihrem Flug über das Andenmassiv Grenzen und Konventionen hinter sich lässt, steht Kaiken für Entdeckergeist und den Brückenschlag zwischen Chile und Argentinien. Diesem Weg folgte auch Aurelio Montes, als er um die Jahrtausendwende nach Mendoza kam und hier die Großzügigkeit der Landschaft, die Kraft der Reben und die Leidenschaft der Menschen entdeckte. Das Weingut selbst blickt auf eine fast hundertjährige Geschichte zurück, denn die ursprüngliche Kellerei wurde bereits 1920 errichtet. Heute führt sein Sohn Aurelio Montes Jr. das Weingut, wo aus Respekt vor Natur und Tradition in Verbindung mit moderner Weinbereitung ein Stil entsteht, der die Seele der Anden in jedem Glas spürbar macht. Kaiken ist damit längst mehr als ein Weingut – es verkörpert Begegnung, Bewegung und die Geschichte seiner einzigartigen Herkunft.