



# Amadio Cabernet Malbec

**Artikelnummer:** 203701

**Ursprung:** Adelaide Hills

**Druva:** Cabernet och Malbec

**Årgång:** 2024

**Volym:** 750 ml ml

**Förpackning:** Glasflaska

**Kategori:** Rött vin



## Smakbeskrivning:

Amadio Cabernet Malbec är ett generöst vin med flera lager och nyanser som solmogna mörka bär och kryddig fatkaraktär med vanilj och peppar. Man hittar även eukalyptus och lakrits här. Amadio Wines är en av de framstående premiumproducenterna i Adelaide Hills med flertalet utmärkelser i ryggen. Senast "Best Cabernet Sauvignon in the World" i AWC Vienna International Wine Challenge. Och äntligen har deras viner även hittat till den svenska marknaden. Danniel Amadio förvaltar familjens vinmakartradition med passion och nytänkande. Inspirerad av sitt italienska arv skapar han eleganta, högkvalitativa viner som fångar de ursprungstypiska smakerna från Adelaide Hills unika terroir. Med ett skarpt öga för detaljer och en stark vinfilosofi balanserar han tradition med modern innovation. Receptet för att lyckas? Att personligen vara djupt involverad i varje steg av produktionen, från druvval i vingårdarna till att expandera Amadio Wines internationellt. Vinerna är hållbarhetscertifierade av Sustainable Winegrowing Australia.

## Skörd/Vinifikation:

Amadio Cabernet Malbec är ett generöst vin med flera lager och nyanser som solmogna mörka bär och kryddig fatkaraktär med vanilj och peppar. Man hittar även eukalyptus och lakrits här. Druvklasarna pressas hela utan att först avstjälka eller krossa druvorna vilket ger en balanserad och mer elegant slutprodukt då druvornas skal, stjälkar och kärnor hanteras skonsammare och extraherar färre bittra tanniner. Endast fransk ek används i den 5 månader långa lagringen.

## Passar till:

Lamm – Lammstek med rosmarin och vitlök, grillade lammracks eller lammfilé. Rosmarin och örter fångar upp vinets eukalyptus/örtighet väldigt fint.

Nötkött – grillad entrecôte, ryggbiff, oxfilé eller högrevsburgare. Grilltonerna passar bra till fat, mörk frukt och peppar.

Mustiga långkok – högrevs gryta, boeuf bourguignon eller långkokt oxkind. Vinets fruktighet klarar en ganska rik sås.

Vilt – hjort eller älg, gärna med rostad potatis, svamp och en mörk vinsås. Här fungerar Malbecens mörka frukt särskilt bra.

Grillat – exempelvis chorizo, BBQ-kött eller grillspett. Det är ett ganska generöst, fruktigt vin som klarar både kryddighet och grillsmak.

Pasta – gärna ragù/Bolognese eller pasta med långkokt nötkött, snarare än en lätt tomatpasta.