

Beefsteak Club Reserve Malbec

Jahrgang: 2024
Erzeuger: Beefsteak Club
Art. Nr.: 601.020

Herkunftsland:
Region:

Auszeichnungen

Berliner Winetrophy: Gold (Jg. 2017)
International Wine and Spirit Competition: Bronze (Jg. 2017)
Mundus Vini: Gold (Jg. 2019)



Weingut / Erzeuger

Die historischen Beefsteak Clubs des 18. und 19. Jahrhunderts in Großbritannien und Australien waren Treffpunkte für Persönlichkeiten aus Politik, Militär und Adel. Bei kräftigem Fleisch, Ofenkartoffeln und charaktervollem Rotwein wurde diskutiert, debattiert - und genossen. Diese Idee greift das britische Importhaus Ehrmanns mit der Marke Beefsteak Club auf: kraftvolle Weine, die perfekt mit intensivem Fleisch harmonieren.

Heute fokussiert sich das Sortiment auf drei internationale Klassiker, die gezielt für den Einsatz am Grill oder in der Steakhouse-Gastronomie konzipiert sind:

Der Reserve Malbec aus Argentinien passt hervorragend zu Ribeye, Striploin oder saftigem Entrecôte. Seine Struktur hält Röstaromen und Fettigkeit mühelos stand.

The Mighty Malbec in der Magnum ist die ideale Wahl für Porterhouse oder T-Bone - große Cuts verlangen nach großem Format.

Der australische Shiraz aus South Australia begleitet kraftvolle Steaks wie Tomahawk oder Dry Aged Beef mit würziger Intensität und Druck am Gaumen.

Beefsteak Club steht damit für internationale Rotweine mit klarer Bestimmung: kompromisslose Begleiter zu Steak - vom Grill, aus der Pfanne oder vom offenen Feuer.

Beschreibung

Der Beefsteak Club Malbec stammt aus Mendoza, Argentinien. Dieses Produkt ist übrigens auch Teil unseres Präsents [Kochbox Beefsteak Club](https://www.weinkontor-freund.de/werbegeschenke/wein-und-delikatessen/kochbox-beefsteak)

Farbe: tiefdunkelrot
Rebsorte: Malbec
Charakteristik: in der Nase reife Brombeere, Schwarzkirsche und ein Hauch Kakao, auf der Zunge entfaltet sich eine saftige dunkle Frucht mit feiner Würze und griffigem, gut integriertem Tannin, im Nachhall bleiben Pflaume und dezente Röstaromen präsent
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	6 Jahre
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	1,8 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l

Gastromische Empfehlungen

begleitet ideal fettreiche Steakvarianten wie Entrecôte, T-Bone oder Rib-Eye

Stand: 20.07.2026 07:24 Uhr