

Atomo - Chile

ATOMO WINES - CACHAPOAL, COLCHAGUA, ITATA, MAULE, CHILE



Atomo ist das Projekt von Alejandra Ried, einer bekannten chilenischen Sommelière und Malik El Khoury, einem libanesischen Winzer. Mit ihrem Wein möchten sie die allgegenwärtige Methode des Blendings aus unterschiedlichen Sorten, Jahrgängen und Regionen in den Fokus rücken. Die Cuvée besteht aus sechs verschiedenen Weinen. Zwei Cabernet Sauvignons, zwei Carménère und Cabernet Franc sowie etwas Petit Verdot. Die Weine stammen von vier verschiedenen Weingütern: Alchemy, Gillmore, PS Garcia und ein viertes, dessen Namen nicht genannt werden darf, da diese Weine am Markt für über 100 Dollar je Flasche gehandelt werden. Die verwendeten Trauben sind aus den Regionen: Colchagua, Cachapual, Maule und Itata. Obwohl der Großteil der Blend aus dem Jahr 2019 ist, wurden 7% Cabernet Franc von Gillmore aus dem Jahr 2018 verwendet, der 30 Monate in Barriques reifte. 1% des 2020er Carménère stammen von Alchemy, der in Betoneiern vergoren wurde und dem Wein eine frische, fruchtige, mineralische und lebendige Note verleiht. Ein eleganter, dunkelfruchtiger Rotwein mit Grip, Saft, Stoff und einer herb-würzigen Note. Weit weg davon, ein Konzentrat zu sein, aber schwer und dicht genug, um Liebhaber von intensiven Rotweinen zu begeistern. Bombenstoff!

Rebsorte Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Petit Verdot	Region Cachapual, Colchagua, Itata, Maule	Restzucker 3,19 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen 93 P. Luis Gutiérrez (Robert Parker Wine Advocate)
Klima mediterrane Einflüsse, moderat	Appellation Vino Tinto, Chile	Säure 5,03 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Diverse Lagen	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Atomo Wines, Malik El Khoury & Alejandra Ried, elkhourymwine@gmail.com
Höhe über N.N. Diverse Lagen	Ausbau vor dem Blending teils im Holzfass, teils in Betoneiern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Atomo ist das Projekt von Malik El Khoury, einem libanesischen Winzer, und Alejandra Ried, einer der besten chilenischen Sommeliers. Sie sind der Überzeugung, dass die besten Weine durch Cuvéetieren hergestellt werden. Wenn Weingüter eine Cuvée produzieren, sind sie auf die hauseigenen Weine angewiesen. Alejandra und Malik wollten diese Grenzen sprengen und reisen durch das ganze Land, um passende Fassweinproben zu finden, verkosten und zu verschneiden. Die Zusammenarbeit mit verschiedenen Weingütern geschieht transparent, die einzelnen Produzenten werden auf der Flasche genannt. Diese ist eine leichte Ökoflasche mit graviertem Etikett. Somit werden das beim Transport anfallende Kohlendioxid und Etiketten-Papier eingespart. Auch gibt es keine Kapsel aus Plastik oder Metall, sondern aus Cirwax natürlichen Ursprungs.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.