

2018 NOEMIA

BODEGA NOEMIA DE PATAGONIA - PATAGONIEN, ARGENTINEN

BODEGA
NOEMIA
PATAGONIA



Die Trauben für diesen Flaggwein stammen aus einer 1,5 Hektar Lage, die im Jahr 1932 mit wurzelechten Reben gepflanzt wurde. Am frühen Morgen per Hand gelesen, für knapp 20 Tage im offenen Holzgärständer mazeriert und spontan vergoren. Feinste Zederholznoten von bestem französischem Holz, reife Maul- und Brombeeren. Dieser Wein wirkt bei aller Opulenz nicht schwer, sondern hat einen feinen Trinkfluss, der von markanter Mineralität begleitet wird. Lang und intensiv schmeckend. Hedonismus im Glas!

Rebsorte Malbec	Region Patagonien	Restzucker 1,68 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation Vino Argentina Bebida Nacional	Gesamtsäure 5,78 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Boden Kalkstein, Kiesel, Sand, Schwemmlandboden	Anbau Argencert - Produccion Organica Certificada, Biodynamisch	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Bodega Noemia De Patagonia SA, ARG-Rio Negro, AV Rocca 1945
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau 18 Monate in gebrauchten 600l Holzfässern auf der Feinhefe	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Es ist einem Zufall der Natur und einigen britischen Kolonialisten zu verdanken, dass Weinbau im Rio Negro Valley überhaupt möglich ist. Denn die Briten hatten 1828 damit begonnen, das Tal zu bewässern, und so ist mitten in der Wüste Patagoniens eine große Oase entstanden, in der etwas später auch Wein angepflanzt wurde. Die Reblaus hat es dank der sandigen Böden nie in dieses Tal geschafft. Auf Grund des Mikroklimas und der großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, dem Alter der Rebstöcke und dem großen Arbeitseinsatz entstehen in der Bodega Noemia fruchtbetonte und filigrane Weine von großer Schönheit.
Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.