

2018 Rivera del Notro Tinto

ROBERTO HENRIQUEZ - BIO BIO, CHILE



Die Reben sind 200 Jahre alt und wachsen auf einer ehemaligen Sandbank des Bio-Bio Flusses. Deswegen findet sich in diesem Weingarten viel Schwemmboden und Sand, neben dem typischen Vulkangestein der Region. Er fällt kräftiger, dichter, mineralischer und gerbstoffbetonter aus als sein Counterpart aus Santa Cruz de Coya, der Ausbau ist komplett im Edelstahlgebilde und nicht im Holzfass. Wie alle Weine von Roberto ohne Temperaturkontrolle spontan vergoren, keine Schöpfung, Filtration oder Eingriffe. Minimale Schwefelung kurz vor der Abfüllung. Das geht zu kurzgebratenen Fleisch, einer krossen Pekingente mit Hoisinsauce (Pflaumen). Auf alle Fälle merkt man den beseelten Twist mit dem Roberto es versteht seine Weine köstlich zu inszenieren. 7000 Flaschen

Rebsorte País	Region Bio Bio	Restzucker	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima mediterrane Einflüsse, moderat	Appellation Valle del Bio Bio	Säure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Basalt, Schwarzer Sand mit Schwemmbodenauflage (Alluvialboden)	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 11%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Roberto Henriquez Ltda, Patagual 1900, Sitio B, Coronel, Chile
Höhe über N.N. 150 - 300 Meter	Ausbau im Stahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Roberto Henriquez gehört zu den jungen Wilden der hiesigen Szene. Dem minimalen Einsatz von Hilfsmitteln und der stetigen Verfeinerung seines Stils, wie z.B. der Ertragsbegrenzung oder biodynamischen Bewirtschaftung, gilt Robertos Augenmerk. Obwohl er seine Weine als Pipeño deklariert, entsprechen seine Interpretationen nur teilweise der bäuerlichen, althergebrachten Mönchvariante. Bei Robertos Weinen kommen auch Edelstahl, große Fässer und gebrauchte alte oder ungetoastete Barriques zum Einsatz. Dennoch behält er wichtige, althergebrachte Stilelemente wie das Vergären im Rauli-Holz bei. Alle Weine sind spontan vergoren, unfiltriert, ungeschönt und unbehandelt, nur kurz vor der Abfüllung wird minimal geschwefelt.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.