

2020 J. Alberto

BODEGA NOEMIA DE PATAGONIA - MAINQUE/RIO-NEGRO, PATAGONIEN

BODEGA
NOEMIA
PATAGONIA



Die in fünf Parzellen aufgeteilte 4,5 Hektar große Lage am Rio Negro ist seit 1955 zu 95% mit Malbec und 5% mit Merlot bepflanzt. Es handelt sich um wurzelechte, massal vermehrte Reben. Die Trauben wurden in zwei Durchgängen von Hand gelesen. Der erste Durchgang brachte gute Säurewerte und moderaten Alkohol, die Trauben aus dem zweiten waren deutlich reifer und balancierten sich gegenseitig aus. 60% der Trauben wurden entrappt, spontan und ohne Temperaturkontrolle vergoren, mit anschließendem biologischen Säureabbau im Edelstahl. Für 13 Monate reifte der Wein in Zementeiern, Edelstahl und gebrauchten französischen Demi-Muids (600l). Unser Lieblingswein von Hans Vinding-Diers, ist er doch in seiner Kollektion bei aller Kraft der eleganteste Vertreter. Mit viel reifer, süßer Schwarzkirsche und Brombeerfrucht in der Nase, dazu Lavendel, schwarzer Pfeffer und die typische Schwarztee-Note. Ein Hauch von Orangenconfit gesellt sich auf der Zunge dazu und trägt zum opulenten, aber feinen Gesamteindruck bei. Immer ausgewogen, dabei sehr klar, intensiv. Voller Energie, die im Gang förmlich vibriert.

Rebsorte Malbec, Merlot	Region Mainque/Rio-Negro, Patagonien	Restzucker <2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 94 P. Joaquín Hidalgo (Vinous)
Klima kontinental	Appellation Vino Argentina Bebida Nacional	Säure 5,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Kalkstein, Kiesel, Sand, Schwemmlandböden	Anbau naturnah und nachhaltig	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 13 Monate in gebrauchten 600l Demimuids, Nomblot Egg (Betonei) & Stahltank	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.