

# 2020 Malbec - Bodega Noemia

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



Ein besonderer Wein von einem außergewöhnlichen Weinberg. Hans Vinding-Diers hatte das große Glück, diesen 1,5 Hektar großen Malbec-Weinberg aus dem Jahr 1932 erstehen zu können. Die Rebstöcke sind wurzelecht und mittels Selection massale vermehrt. Jede Pflanze hat ihre ganz eigene Genetik, es gibt keine Klone. Um sie besser bewirtschaften zu können und unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten Rechnung zu tragen, ist die Fläche in vier Parzellen unterteilt, die getrennt voneinander bewirtschaftet und ausgebaut werden. Die Wurzeln dieser Reben haben in ihrem ganzen Leben noch keine Chemie gesehen und Hans führt das selbstverständlich fort, das Potenzial und den unschätzbaren Wert dieser Gegebenheiten vor Augen. Der Jahrgang begann mit einem trockenen, warmen Winter, gefolgt von etwas Frost im Frühjahr, der aber keine Verluste verursachte. Die Blüte verlief perfekt, der Sommer war lang und warm, mit einer gefühlt ewigen Reifeperiode. Die teils extreme Tageshitze wurde durch kalte Nächte wieder ausgeglichen. Zur Lese im März war das Wetter ideal und es konnte perfektes Traubenmaterial - am frühen Morgen und von Hand in 12kg Kisten - gelesen werden. Jede der Parzellen wurde zu einem anderen Zeitpunkt gelesen, um den jeweils richtigen Zeitpunkt abzusichern. Das gesündeste und hochwertigste Viertel der Trauben wurde nicht entrappt, die restlichen 75% wurden komplett abgebeert, um die Tanninextraktion zu minimieren. Die spontane Gärung mit täglicher Pigeage in vier eigens angefertigten Holzgärständern - einer für jede Parzelle - dauerte knapp 20 Tage. Anschließend malolaktische Gärung und 12-monatige Reifung in 600 Liter Demi-Muids (65% neu) sowie 6 Monate im Edelstahl. Die Nase ist ein komplexes Mosaik aus dunklen Pflaumen, Süß- und Sauerkirschen, reifen Maulbeeren, Veilchen, schwarzem Tee, Tabak und Zedernholz. Am Gaumen setzt sich die üppige Fülle dieses Malbecs fort, mit griffigen, aber feinkörnigen Gerbstoffen und dezenter Säure. Alles ist an seinem Platz, wohl komponiert, nie überlagernd, in perfekter Balance. Hans Vinding-Diers schafft es jedes Jahr aufs Neue, die ganz besondere Magie dieses Weinbergs noch besser herauszuarbeiten. Jetzt trinkbar, gerne schon am Vortag öffnen. Oder noch bis zu 20 Jahre warten.

<b>Rebsorte</b> Malbec	<b>Region</b> Mainque/Rio-Negro, Patagonien	<b>Restzucker</b> 1,72 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> kontinental	<b>Appellation</b> Vino Argentina Bebida Nacional	<b>Säure</b> 5,62 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 15 bis 20 Jahre
<b>Boden</b> Schwemmlandboden	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Bodega Noemia De Patagonia SA, ARG-Rio Negro, AV Rocca 1945
<b>Höhe über N.N.</b> 130 Meter	<b>Ausbau</b> 600l Holzfässern und 6 Monate im Edelstahl	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.