

2020 Rivera del Notro Tinto

ROBERTO HENRIQUEZ - BIO BIO, CHILE



Auf den ehemaligen Sandbänken des Bio-Bio Flusses wachsen die über 200 Jahre alten País-Reben. Deshalb findet man 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. Die Spontangärung dauert 21 Tage und der Ausbau findet in Betongebinden (90%) und gebrauchten Barriques (10%) ohne Temperaturkontrolle statt. Ungeschönt, unfiltriert und mit minimaler Schwefelung vor der Abfüllung. Eukalyptus, Minze, Johannisbeere. Leicht aber mit tollem Gripp. Herb, fruchtig und etwas rauchig. Das geht zu kurzgebratenem Fleisch oder einer krossen Pekingente mit Hoisin-Sauce (süßlich und kräftig). Am besten leicht gekühlt trinken.

Rebsorte País	Region Bio Bio	Restzucker 1,74 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima mediterrane Einflüsse, moderat	Appellation Valle del Bio Bio	Säure 4,14 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Basalt, Schwarzer Sand mit Schwemmbodenauflage (Alluvialboden)	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Roberto Henriquez Ltda, Patagual 1900, Sitio B, Coronel, Chile
Höhe über N.N. 150 Meter	Ausbau 90% in Betontanks & 10% in gebrauchten Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	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.