

# Atomo - Lebanon

ATOMO WINES - BATROUN, BEKAA, LIBANON



Libanon, die Heimat des Winzers im Duo, ist Schauplatz der zweiten Atomo-Variante. Alejandra und Malik haben es sich nicht leicht gemacht und bereisten die Regionen Batroun, Zentral-, Nord- und West-Bekaa, um Weine zu verkosten, die die Seele des libanesischen Terroirs zum Ausdruck bringen. Das auf rund 1000 Meter über dem Meer liegende Bekaa-Tal ist wohl die bekannteste Weinbauregion und gleichzeitig das fruchtbarste Anbauggebiet des Landes. Noch höher, auf bis zu 1500 Meter, liegt die Weinbauregion Batroun im Norden des Landes. Die Höhe und das damit verbundene Gebirgsklima sorgt für einzigartige Charaktereigenschaften libanesischer Weine. Nicht weit vom Mittelmeer entfernt, werden die Reben mit rund 300 Sonnentage im Jahr verwöhnt. Zur Reifezeit überschreiten die Temperaturen gerne mal die 40°C Grenze, doch nachts fallen die Temperaturen gern um 20°C. Ein Temperatur-Jojo, was die Aromen der Trauben intensiviert. Die Blend aus 70% Syrah, 17% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc und 6% Grenache riecht wie eine Schale voller im Sommer gesammelter Waldbeeren. Waldig, würzig, mit Noten Granatapfel und weißem Pfeffer. Die Würze ist super dosiert und ergänzt sich mit den festen Tanninen. Bei den Rebsorten weiß man nun auch, warum man Libanon auch "das Frankreich des Osten" nennt. Viel Trinkdruck und Eleganz.

<b>Rebsorte</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah	<b>Region</b> Batroun, Bekaa	<b>Restzucker</b> 2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> mediterrane Einflüsse, moderat	<b>Appellation</b> Wine of Lebanon	<b>Säure</b> 3,9 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Kalk, Kies, Ton	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Atomo Wines, Malik El Khoury & Alejandra Ried, elkhourymwine@gmail.com
<b>Höhe über N.N.</b> Diverse Lagen	<b>Ausbau</b> 50% Edelstahl, 45% französisches & 5% amerikanisches Holz	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Atomo ist das Projekt von Malik El Khoury, einem libanesischen Winzer, und Alejandra Ried, einer der besten chilenischen Sommeliers. Sie sind der Überzeugung, dass die besten Weine durch Cuvéetieren hergestellt werden. Wenn Weingüter eine Cuvée produzieren, sind sie auf die hauseigenen Weine angewiesen. Alejandra und Malik wollten diese Grenzen sprengen und reisen durch das ganze Land, um passende Fassweinproben zu finden, verkosten und zu verschneiden. Die Zusammenarbeit mit verschiedenen Weingütern geschieht transparent, die einzelnen Produzenten werden auf der Flasche genannt. Diese ist eine leichte Ökoflasche mit graviertem Etikett. Somit werden das beim Transport anfallende Kohlendioxid und Etiketten-Papier eingespart. Auch gibt es keine Kapsel aus Plastik oder Metall, sondern aus Cirwax natürlichen Ursprungs.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.