

2017 J. ALBERTO

BODEGA NOEMIA DE PATAGONIA - PATAGONIEN, ARGENTINEN



Die Trauben stammen aus einer Lage am Rio Negro, die im Jahr 1955 gepflanzt wurden. Die wurzelechten Reben sind ein weiterer, besonderer Aspekt dieser kleinen Bodega. Dies ist unser persönlicher Lieblingswein, der eine Mischung aus südlicher Frucht mit Maraschinokirschen, Pflaumen und kühler pfeffriger Würze vereint. Unfiltriert und ungeschönt, sehr pur und rein, dass ist für uns die eleganteste Variante der Noemia Weine.

Rebsorte Malbec, Merlot	Region Patagonien	Restzucker 1,62 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 94+ P. Robert Parker Wine Advocate
Klima kontinental	Appellation Vino Argentina Bebida Nacional	Gesamtsäure 5,43 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Boden Kalkstein, Kiesel, Sand, Schwemmlandböden	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Bodega Noemia De Patagonia SA, ARG-Rio Negro, AV Rocca 1945
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau 11 Monate in gebrauchten franz. Barriques, 30% in Humblot Eggs (Betoneier)	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.