

# 2020 Tierra de Pumas

## ROBERTO HENRIQUEZ - BIO BIO, CHILE



Die 200 Jahre alten Buschreben wachsen in Santa Juana, zwei Kilometer vom Bio Bio Fluss entfernt, auf einem der wohl ältesten Weinberge Chiles und bringen, dank des vorhandenen Mikroklimas, gesunde, knackige und recht aromatische Trauben hervor. Das nahegelegene Gebirge Cordillera de Nahuelbuta ist verantwortlich für den granithaltigen Boden. Die Einheimischen taufte das Gebirge aufgrund der vielen Pumas "Tierra de Pumas". Die País-Trauben wurden von Hand gelesen, abgebeert, sanft gequetscht und spontan in offenen Holzfässern vergoren. 90% reifen für 5 Monate im Betontank, während der Rest in gebrauchten Barriques gelegt wird. Dieser Wein ist sicherlich anders als die anderen - ob es an den Böden liegt oder nicht, ist eine andere Geschichte. Intensiv aromatisch mit Noten von Blutorangenschalen, Erde und feinen Kräutern. Fast so, als hätte er eine Macération-Carbonique durchlaufen, was nicht der Fall war. Er hat einen ganz eigenen Charakter. Ungeschönt, unfiltriert, nur mit einer kleinen Brise Schwefel abgefüllt. País gone wild!

<b>Rebsorte</b> País	<b>Region</b> Bio Bio	<b>Restzucker</b> 1,1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 14-16°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> mediterrane Einflüsse, moderat	<b>Appellation</b> Valle del Bio Bio	<b>Säure</b> 3,74 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Granit	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Roberto Henriquez Ltda, Patagual 1900, Sitio B, Coronel, Chile
<b>Höhe über N.N.</b> 150 Meter	<b>Ausbau</b> 90% in Betongebinden & 10% in gebrauchten Barriques	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.