

2019 Cuvée Noir - Goricko

MAROF - PREKMURJE, SLOWENIEN



Mit diesem Weingut, im äußersten Nordosten Sloweniens, hat sich Uros der Erzeugung von naturnahen Weinen mit minimalen Eingriffen verschrieben. Die Goricko Cuvée Noir besteht aus Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon. Die Trauben werden selektiv mit der Hand gelesen und für 30 Tage in 50 Hektoliter-Eichengärbottichen mazeriert. Nach der Spontangärung reift der Wein für 30 Monate in französischen Barriques auf der Feinhefe. Die Cuvée hat ein intensives und tiefes Violett. Die Nase ist am Anfang etwas zurückhaltend, öffnet sich aber an der Luft und entfaltet ihren ganz individuellen Charme. Es duftet nach dunklen Früchten wie Johannisbeeren und Pflaumen, welche mit der Zeit durch Paprika, Kümmel und herbe Aromen ergänzt werden. Am Gaumen mit geschmeidigen, weichen Tanninen und einer samtigen Textur. Ein köstlicher Stoff, der mehr als Alltag ist, aber jeden Tag in der Woche getrunken werden kann.

Rebsorte Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt	Region Prekmurje	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-12°	Internationale Bewertungen 92 P. Stephan Reinhardt (Wine Advocate/Robert Parker)
Klima ausgewogen, kontinental, pannonisch	Appellation Bodonci SVL Lega	Säure 6,51 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Quarz, sandiger Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Marof, Panvita Marof d.o.o., Si-9202, Ma?kovci
Höhe über N.N. 280 - 320 Meter	Ausbau 24 Monate in 2500l Stockinger Fässern & 500l Fässern, danach 10 Monate im Edelstahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg



Die Sauvignon Blancs, die Uros auf die Flasche füllt, bewegen sich in der Weltspitze. Rauchig und üppig, aber mit klarem mineralischem Focus. Die Weine von hier haben, trotz allen Vergleichen mit existierenden Referenzen, eine eigenständige Handschrift. Auch die warmen, fleischigen Blaufränkisch sind großartig, mit viel Gripp, feinen Gerbstoffen und Intensität. Nicht zu vergessen, die präzisen, glockenklaren Chardonnay vom Muschelkalk, die nach ihrer steinigen Herkunft und nicht nach Tischlerarbeit schmecken, wie so häufig. Der Ausbau findet in 2500 Liter Stockinger Fudern und partiell in Tonneau statt. Keine Schönungen, Filtrationen, Spontangärung und kaum Eingriffe in die Weinbereitung.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.