

2016 NOEMIA MAGNUM

BODEGA NOEMIA DE PATAGONIA - ARGENTINIEN

BODEGA
NOEMIA
PATAGONIA



Die Trauben für diesen Flaggwein stammen aus einer 1,5 Hektar Lage, die im Jahr 1932 mit wurzelechten Reben gepflanzt wurde. Feinste Zederholznoten von bestem französischen Holz, reife Maul- und Brombeeren. Dieser Wein wirkt bei aller Opulenz nicht schwer, sondern hat einen feinen Trinkfluss, der von markanter Mineralität begleitet wird. Lang und intensiv schmeckend. Hedonismus im Glas!

Region Patagonien	Appellation Vino Argentina Bebida Nacional	Klima kontinental	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°
Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Boden kalkhaltige, steinige Böden	Höhe über N.N. 250 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Rebsorte Malbec	Ausbau 15 Monate in neuen Barriques (80%) und gebrauchten 600l Holzfässern (20%)	Alkoholgehalt 14%	Internationale Bewertungen	Restzucker



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.