

2019 Molino del Ciego

ROBERTO HENRIQUEZ - ITATA, CHILE



Der Semillon ist ein echter Globetrotter und außerhalb Frankreichs findet man immer wieder alte Reben, z.B. im australischen Hunter Valley oder südafrikanischen Franschoek, die ganz große Weine ergeben. Auch im Süden Chiles findet man viele über 100 Jahre alte Reben die in Itata auf Granitboden wachsen. Traumhaftes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Trotz der satten Farbe, die Intensität verspricht, ist der eigentliche Alkohol lediglich bei 12,7 Alc. Der Duft ist ätherisch, etwas Anis, man findet kandierte gelbe Früchte und das mineralische Aroma ist glockenklar. Im Geschmack kommt er mit viel Schmelz, aber auch "Gripp" rüber und hat feine Zitrusnoten. Letztere verleihen eine erstaunliche Leichtigkeit. Spontan und entrappt mit ganzen Trauben ohne Temperaturkontrolle vergoren, danach vier Wochen auf den Schalen und der Vollhefe gelegen, unbehandelt (keine Chaptalisation, Kälte Stabilisierung, ungeschönt, unfiltriert) zu 60% im Edelstahl und 40% in gebrauchten und rundum erneuerten Barriques gereift. Minimale Schwefelung kurz vor der Abfüllung. Ein eindrucksvoller Weißwein der perfekt zu einem kräftigen Fischgericht, z.B. gegrillter Dorade oder einem krossen Hühnchen mit geschmorten Fenchel passt. 5000 Flaschen

Rebsorte Sémillon Blanc	Region Itata	Restzucker	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima mediterrane Einflüsse, moderat	Appellation Itata	Säure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Roberto Henriquez Ltda, Patagual 1900, Sitio B, Coronel, Chile
Höhe über N.N. 150 - 300 Meter	Ausbau 60% im Stahltank & 40% in gebrauchten Holzfässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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 weiterlesen.