

2019 Bodega Noemia

BODEGA NOEMIA DE PATAGONIA - MAINQUE/RIO-NEGRO, PATAGONIEN



Ein besonderer Wein von einem außergewöhnlichen Weinberg. Hans Vinding-Diers hatte das große Glück, diesen 1,5 Hektar großen Malbec-Weinberg aus dem Jahr 1932 erstehen zu können. Die Rebstöcke sind wurzelecht und mittels Selection massale vermehrt. Der Jahrgang begann mit einem trockenen, warmen Winter, gefolgt von etwas Frost im Frühjahr, der aber keine Verluste verursachte. Die Blüte verlief perfekt, der Sommer war lang und warm, mit einer gefühlt ewigen Reifeperiode. Die teils extreme Tageshitze wurde durch kalte Nächte wieder ausgeglichen. Zur Lese im März war das Wetter ideal und es konnte perfektes Traubenmaterial gelesen werden. Jede der Parzellen wurde zu einem anderen Zeitpunkt gelesen, um den jeweils richtigen Zeitpunkt abzugleichen. Das gesündeste und hochwertigste Viertel der Trauben wurde nicht entrappt, die restlichen 75% wurden komplett abgebeert, um die Tanninextraktion zu minimieren. Die spontane Gärung mit täglicher Pigeage in vier eigens angefertigten Holzgärständern - einer für jede Parzelle - dauerte knapp 20 Tage. Anschließend malolaktische Gärung und 12-monatige Reifung in 600 Liter Demi-Muids sowie 6 Monate im Edeltahl. Die Nase ist ein komplexes Mosaik aus dunklen Pflaumen, Süß- und Sauerkirschen, riechen Maulbeeren, Veilchen, schwarzem Tee, Tabak und Zedernholz. Am Gaumen setzt sich die üppige Fülle dieses Malbecs fort, mit griffigen, aber feinkörnigen Gerbstoffen und dezenter Säure. Alles ist an seinem Platz, wohl komponiert, nie überlagernd, in perfekter Balance.

Rebsorte Malbec	Region Mainque/Rio-Negro, Patagonien	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 97 P. Joaquín Hidalgo (Vinous)
Klima kontinental	Appellation Vino Argentina Bebida Nacional	Säure 5,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Kalkstein, Kiesel, Sand, Schwemmlandböden	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Bodega Noemia De Patagonia SA, ARG-Rio Negro, AV Rocca 1945
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau 12 Monate in gebrauchten 600l Holzfässern und 6 Monate im Edeltahl	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.