

# 2020 Santa Cruz de Coya

## ROBERTO HENRIQUEZ - BIO BIO, CHILE



Versteckt in den Bergen der Appellation Bio Bio, liegt ein ganz besonderer Weinberg, bestockt mit mehr als 200 Jahre alten Buschreben. Die País-Rebstöcke haben sich komplett an das Ökosystem angepasst, weshalb eine Schwefel- oder Kupferbehandlung der Stöcke nicht notwendig ist, um die Stöcke vor Peronospora und Oidium zu schützen. Die Trauben werden nicht nur von Hand gelesen, sondern auch abgebeert, also vom Stielgerüst getrennt. Spontan vergoren in Zement- und Edelstahltanks, bevor der Jungwein zum Reifen in Zementgebände und Barriques wandert. Minimale Schwefelung kurz vor der Abfüllung. Dieser Stoff hat eine unglaubliche Leichtigkeit und Würze; rotfruchtig, pfeffrig, irgendwo zwischen Pinot Noir, Gamay und Cabernet Franc zu verorten. Der delikate Wein ist wie ein Rausch, so pur, geradlinig und weich, man kann sich förmlich vorstellen, wie man ihn an einem reichhaltig gedeckten Tisch mit deftiger, chilenischer Küche trinkt. Aber auch zu geräucherten Spareribs, saftigen Schweinekoteletts, gegrillten Paprika oder Sardinien spielt dieser "Vino Pipeño de Luxe" seine Klasse aus.

<b>Rebsorte</b> País	<b>Region</b> Bio Bio	<b>Restzucker</b> 1,34 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> 4,59 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> in Beton (80%) & gebrauchten Barriques (20%)	<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.