

2021 Malbec - Bodega Noemia

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



Dieser Wein stammt von einem außergewöhnlichen Weinberg. Hans Vinding-Diers hatte das große Glück, diesen 1,5 Hektar großen und alten Malbec-Weinberg erstehen zu können. Die Rebstöcke sind wurzelecht und mittels Selection massale vermehrt. Um sie besser bewirtschaften zu können und unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten Rechnung zu tragen, ist die Fläche in vier Parzellen unterteilt, die getrennt voneinander bewirtschaftet und ausgebaut werden. Die Wurzeln dieser Reben haben in ihrem ganzen Leben noch keine Chemie gesehen. Der Jahrgang 2021 war in der Region ein recht trockenener und heißer Jahrgang ohne große Komplikationen. Jede der Parzellen wurde zu einem anderen Zeitpunkt gelesen, um den jeweils richtigen Zeitpunkt abzapfen zu können. Das gesündeste und hochwertigste Viertel der Trauben wurde nicht entrappt. Der Wein gärt spontan in vier eigens angefertigten Holzgärständen, einer für jede Parzelle. Anschließend malolaktische Gärung und 12-monatige Reifung in 600 Liter Holzfässer sowie 6 Monate im Edelstahl. In der Nase ein verführerischer Duft nach reifen Maulbeeren, Hibiskusblüten, Tabak und Zedernholz. Am Gaumen setzt sich die üppige Fülle dieses Malbecs fort, mit feinkörnigen Gerbstoffen und einer fein eingebundenen Säure. Jetzt trinkbar, gerne schon am Vortag öffnen und zu Chorizo oder deftigen Speisen mit viel Protein genießen. Diejenigen mit Geduld, können den Wein gerne 20 Jahre im Keller liegen lassen.

Rebsorte Malbec	Region Mainque/Rio-Negro, Patagonien	Restzucker 1,72 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation Vino Argentina Bebida Nacional	Säure 5,44 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Schwemmlandboden	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Bodega Noemia De Patagonia SA, ARG-Rio Negro, AV Rocca 1945
Höhe über N.N. 130 Meter	Ausbau 600l Holzfässern und Edelstahl	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 22529 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.