

2020 País Franco

ROBERTO HENRIQUEZ - BIO BIO, CHILE



Die Rebstöcke haben bereits mehr als 200 Jahre durchlebt, sind wurzelecht und wachsen auf den ehemaligen Sandbänken des Bio Bio Flusses. Bereits der Name deutet auf die Rebsorte und die wurzelechten Reben, denn "pié franco" bedeutet so viel wie barfuß. Ein sehr aromatischer, blumiger und ausdrucksstarker Wein. Am Gaumen seidig und delikates, was selbst Henriquez positiv überraschte. Die Weinbereitung wird so schonend und natürlich wie möglich durchgeführt, sodass die Tannine alles andere als rustikal wirken. Mit ein wenig Fantasie könnte man diesen País im ersten Moment mit einem Pinot verwechseln. Mit der Zeit zeigt sich der vulkanische Charakter mit Anklängen von nassem Bimsstein, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Noten von trockenen Rosenblättern im Glas. Erinnert in seiner Aromatik etwas an die Weine der Kanarischen Inseln. Spontan vergoren in Betongebinden ohne Temperaturkontrolle und mit gelegentlichem Unterstoßen des Maischekuchens. Danach wurde er für fünf Monate in Betontanks und 10 Jahre alte Barriques zum Reifen gelegt. Die vielleicht ehrlichste und klarste Version der Rebsorte País.

Rebsorte País	Region Bio Bio	Restzucker 1,47	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima mediterrane Einflüsse, moderat	Appellation Valle del Bio Bio	Säure 4,32 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Basalt, Schwarzer Sand mit Schwemmbodenauflage (Alluvialboden)	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Roberto Henriquez Ltda, Patagual 1900, Sitio B, Coronel, Chile
Höhe über N.N. 150 Meter	Ausbau 10 Monate in 80% Betontanks & 20% gebrauchten Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	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.