

2020 Molino del Ciego

ROBERTO HENRIQUEZ - ITATA, CHILE



Auch im Süden Chiles findet man den Globetrotter unter den Rebsorten: Sémillon. Im Itata-Tal wachsen die im Schnitt bereits 100 Jahre alten Reben auf Granitboden, umgeben von Wildkräutern und einheimischen Pflanzen. Die Beeren gären samt Schale in Betongebinden in den kühlen Herbsttemperaturen Chiles. Reifen darf der Wein in gebrauchte Barriques. Traumhaftes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Der Duft ist ätherisch, etwas Anis, man findet kandierte gelbe Früchte, Zitrusnoten, Orangenzeste und das mineralische Aroma ist glockenklar. Im Geschmack kommt er mit viel Schmelz, aber auch "Gripp" und feine Zitrusnoten daher. Letztere verleihen ihm eine erstaunliche Leichtigkeit. Ein eindrucksvoller Sémillon, der perfekt zu gegrilltem Fisch, Ofenhähnchen und geschmortem Gemüse wie Fenchel passt.

Rebsorte Sémillon Blanc	Region Itata	Restzucker 1,01 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima mediterrane Einflüsse, moderat	Appellation Itata	Säure 3,57 g/l	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 Meter	Ausbau in Betontanks & Reifung in gebr. 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.