

ESPIRITU DE ARGENTINA

- Classic Range -



CLASSIC BONARDA

Jahrgang: 2007

Herkunft:

Mendoza (Argentinien), die Trauben stammen aus der für diese Rebsorte berühmten Anbauregion Santa Rosa.

Klima:

Gemäßigtes Klima mit Jahreszeitenprägung. Weinbau wird zwischen dem 22. und 42. südlichen Breitengrad betrieben, vom tropischen Norden bis hin zum antarktischen Süden. Dieses typische Andenklima im Westen bietet ideale Bedingungen für außergewöhnliche Weinqualitäten, gerade im Herzstück des argentinischen Weinbaus, der Provinz Mendoza.

Boden:

Sandboden, dem Wüstencharakter der Region entsprechend.

Weinverarbeitung: Lese per Hand in der zweiten Aprilwoche. 4-tägige Kaltmazeration vor der Vergärung. Vergärung bei 22°C mit einer Temperaturspitze bei 27°C unter Verwendung ausgewählter Hefen. Gärung auf der Maische für drei Wochen, dabei schonendes Umpumpen. Natürliche malolaktische Gärung. Lagerung in amerikanischem Eichenfass für 5 Monate.

Produktbeschreibung: Diese landestypische rote Rebe profitiert vom einzigartigen Terroir der Provinz Mendoza, welches sie zu einem körperreichen, farbkräftigen Wein heran reifen lässt.

Durch die ausgewogene, fruchtige Struktur dieses Bonardas treten die raffinierten, würzigen Aromen des Weines deutlich hervor.

Chemische Analyse:

Alkohol: 13,30 %

Gesamtsäure: 5,21 g/l

Restzucker: 5 g/l

Rebsorten: 100% Bonarda

Serviovorschlag: Passt ideal zu Eintopf, Pastagerichten oder Pizza. **Serviertemperatur:** ca. 18°C

Oenologe: Luis Villarreal