



2020 Ojo Negro Malbec

Dieter Meier, Patagonien

Produzent	Ojo de Vino - Dieter Meier
Herkunft	Patagonien, Argentinien
Traubensorten	Malbec
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschreibung

Rubinrot mit violetten Reflexen. Sehr dunkle, schöne Farbe. Edles Bouquet mit Noten von Brombeeren, violetten Blüten, Schwarztee. Kompakt und dicht gebauter Wein mit viel Rasse, noch straffem Tannin, frischer Säure und schöner, leicht salziger Mineralität. Feine, langanhaltende Fruchtspur am Gaumen mit etwas Graphit und Bleistift im Abgang. Noch sehr jung und mit viel Potential.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gepflückt und in 18-kg-Kisten gelagert. Die Trauben stammen von jungen Reben, mit grossem Potenzial und einer glänzenden Zukunft. Nach der manuellen Auswahl der Trauben wird der Malbec 5 - 7 Tage bei Temperaturen unter 8°C mazeriert. Dies stärkt seine Farbe und sein Aroma. Die Gärung wird mit traubeneigenen Hefen in Betonbecken und Edelstahltanks durchgeführt, dies direkt auf dem Weinberg. Darauf wird der Wein in Barriques aus französischer Eiche transportiert, um malolaktische Gärung und Alterung durchzuführen.

Passt zu

zu Steaks, Ragouts, Eintöpfen, Grilladen und kräftigen Käsesorten.
Serviervemperatur: 14-16°C.

