

PURO *Corte d'Oro*

Ojo de Vino

Herkunft

Mendoza / Argentinien

Rebstock

Cabernet Sauvignon / Malbec / Petit Verdot / Syrah

Farbe

Tiefdunkles Rubinrot

Duft

Kräftiger Duft nach vollreifen Waldbeeren, Pfeffer, dunkler Schokolade, Tabak.

Geschmack

Am Gaumen trocken mit milder Säure, kräftigen noch etwas jugendlich wirkenden aber gut integrierten Tanninen, voller Körper mit viel beeriger Frucht und Tannin betontem Abgang.

Gradazion

14,5% vol.

Vinifikation

Aus biologischem Anbau. Von Hand geerntet. Gärung im Betontank, Ausbau in Barriques während einem Jahr.



Dank der klimatischen Situation in Mendoza im Allgemeinen und in Agrelo Alto im Speziellen, können die Trauben für den Puro bis zur vollständigen Reife am Rebstock verbleiben. Das Verbot, Fungizide einzusetzen, zwingt die Bio-Weinbauern in Regionen, die im Herbst nasskalte Witterung erleben, die Trauben schon vor der kompletten Reife zu ernten. Durch das trockene Herbst-Klima in Agrelo Alto ist das für die Weine von Dieter Meier anders.

weinonline.ch