



## 2018 PURO Corte, Biologisch

Hersteller: Ojo de Vino / Dieter Meier  
ARTIKEL-NR. 35989



### Vinifikation/Ausbau:

Die Trauben werden Mitte April gelesen, sofort in die Kellerei gebracht und hier bei kontrollierten Temperaturen von 27 bis 29 °C im Edelstahltank vergoren. Um der Cuvée noch mehr aromatische Fülle und Struktur zu verleihen, werden die Weine nach Vollendung der alkoholischen Gärung in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut (etwa 50 % aus Zweitbelegung).

### Charakter:

Tiefdunkles, dichtes Rot mit violetterm Glanz. An der Nase intensiv und vielschichtig mit viel dunkler Rebsortenfrucht, von der typischen Pflaumennote des Malbec bis zu den schwarzen Beeren des Cabernet, unterlegt mit einem Hauch Vanille und feiner Eichenholzwürze. Am Gaumen kraftvoll, saftig, vollmundig, mit perfekter Balance von frischer Frucht, Würze, Holz und sanft gereiftem Tannin, sehr harmonisch und klar rebsortengeprägt mit viel saftiger Frucht und köstlichem Nachhall von Pflaumen und Gewürzen. Ein perfekter Essensbegleiter!

## STECKBRIEF

<b>Artikel-Nr.</b>	35989
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinstil</b>	ausdruckstark & fein
<b>Anbauregion</b>	Mendoza
<b>Land</b>	Argentinien
<b>BIO-Produkt</b>	BIO-Produkt nach DE-ÖKO-006
<b>Rebsorte</b>	15% Cabernet Sauvignon 40% Malbec 45% Merlot
<b>Füllmenge</b>	750 ml
<b>Trinktemperatur</b>	16° - 18° C
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5 % Vol.
<b>Lagerpotential</b>	2018 - 2022
<b>Hersteller</b>	Ojo de Vino / Dieter Meier
<b>Passt zu</b>	Braten, Geschmortes, Grilladen, Hartkäse