



2017 PURO Corte d`Oro, Biologisch

Hersteller: Ojo de Vino / Dieter Meier
ARTIKEL-NR. 36567



Vinifikation/Ausbau:

Biologischer Anbau und vegan zertifiziert. Die Trauben für den Topwein der Puro Linie werden im April gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht und hier bei kontrollierten Temperaturen von 27 bis 29 °C im Betontank vergoren. Um dem Wein mehr aromatische Fülle und eine feine Struktur zu verleihen, werden die Weine nach abgeschlossener, alkoholischer Gärung in Fässer aus französischer Eiche (aus erster und zweiter Belegung) gelegt, in denen sie sich schliesslich während einer rund zwölfmonatigen Reife harmonisch vollenden.

Charakter:

Tiefdunkles sattes Rot. Kräftiger Duft nach Waldbeeren, Pflaumen, Pfeffer und etwas Tabak. Voller, kräftiger Wein mit viel Würze, solider Struktur und viel saftiger Frucht. Dank frischer Säure gut ausbalanciert. Sehr lang nachklingend mit Frucht und etwas Gewürznelken. Sehr elegant und strukturiert. Gut auch zum Lagern!

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36567
Jahrgang	2017
Geschmack	trocken
Weinstil	kräftig & würzig
Anbauregion	Mendoza
Land	Argentinien
BIO-Produkt	BIO-Produkt nach CH-Bio-006
Rebsorte	29% Cabernet Franc 2% Cabernet Sauvignon 48% Malbec 10% Petit Verdot 11% Syrah
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	15° - 18° C
Alkoholgehalt	14.5 % Vol.
Lagerpotential	2018 - 2026
Hersteller	Ojo de Vino / Dieter Meier
Passt zu	Grilladen, rotes Fleisch, Geschmortes, Wild