

PURO *Cabernet Sauvignon*

Ojo de Vino

Herkunft

Mendoza / Argentinien

Rebstock

Cabernet Sauvignon

Farbe

Dichtes, dunkles Rubinrot

Duft

Intensive rotbeerige Aromatik, Brombeeren, Cassis, etwas Pfeffer, schwarze Schokolade und Röstnoten.

Geschmack

Am Gaumen milde Säure, präsenste aber gut integrierte Gerbstoffe. Gehaltvoller Körper mit viel Frucht und langem würzigen Abgang.

Gradazion

14,5% vol.

Vinifikation

Von Hand geerntet, bei kontrollierten Temperaturen im Stahl- und Betontank vergoren. 6-monatiger Ausbau im Tank auf der Feinhefe.



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