



Ojo Negro Malbec

Weingut: Ojo Negro-Dieter Meier

Vinifikation/Ausbau:

Vergärung mit traubeneigenen Hefen im Beton - und Stahltank, Ausbau in französischen Barriques. Frei von tierischen Erzeugnissen - vegan zertifiziert.

Charakter:

Violettrote, sehr dunkle 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.

STECKBRIEF

Artikel-Nr.

Jahrgang

Geschmack

trocken

Weinstil

kräftig & würzig

Anbauregion

Patagonien

Land

Argentinien

Rebsorte

100% Malbec

Füllmenge

750 ml

Trinktemperatur

14° - 17° C

Alkoholgehalt

14 % Vol.

Lagerpotential

6-10 Jahre

Hersteller

Ojo de Vino / Dieter Meier

Passt zu

Grilladen, rotes Fleisch, Wild, Gemüse