

DRINKS.

Bodega Ojo de Agua Cabernet Sauvignon, Biologisch 2020 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40841519
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Argentinien
Region	Mendoza
Abfüller	Bodega, Ojo. de Agua, Bajo las Cumbre s/n, Agrelo, Mendoza, Argentinien
Marke	Ojo de Agua
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Schwarze Früchte dominieren das Bouquet mit etwas Paprika, markante Tannine, etwas Feige und viel Volumen im Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Cabernet Sauvignon
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Grill, Rotes Fleisch

Beschreibung

Der Musiker, Produzent und Weinliebhaber Dieter Meier hat sich 1996 mit dem Kauf der Estancia "Ojo de Agua" einen Traum erfüllt. Weshalb die Wahl auf Argentinien viel, war für Meier relativ klar: Es war Liebe auf den ersten Blick, als er das Land Jahrzehnte zuvor mit seinem Vater bereiste. Dass er viel Gespür für die Materie hat, bewies er mit der Auswahl des Gutes. Denn die Region rund um Agrelo Alto in Mendoza gilt seit jeher als Mekka für die argentinische Weinproduktion. Die Estancia wurde 1891 gegründet und ursprünglich als Pferdezuchtfarm angelegt. Einige der schnellsten und meist prämierten Pferde der Welt, hatten hier ihren Ursprung. Wer sich bisher gefragt hat, weshalb das Logo von Ojo de Agua ein Pferd zeigt - dürfte hier eine Antwort finden. Der Name Ojo de Agua (Auge des Wassers) kommt zudem nicht von ungefähr - der landwirtschaftliche Betrieb wird mit natürlichem, tiefem Quellwasser, welches direkt durch das Areal fließt versorgt. Die Rebstöcke profitieren vom besonderen Klima in Argentinien, welches geprägt ist von grossen Unterschieden der Tages- und Nachttemperaturen.

Die gesamte Farm ist Bio Zertifiziert, worunter neben dem Wein auch Biorindfleisch höchster Qualität fällt. Um für ein ausbalanciertes Ökosystem zu sorgen, wird hier gänzlich auf Pestizide und sonstige Chemikalien verzichtet. Für die Weinproduktion werden modernste Technologien verwendet um die Trauben möglichst schonend zu verarbeiten. Die Cabernet Sauvignon Trauben werden in Alto Agrelo, auf Schwemmlandböden über 1000 M.ü.M kultiviert. Dabei sind die Rebstöcke bis zu 15 Jahre alt. Zuerst erfolgt die Mazeration von 48 Stunden in der Kälte und danach die Fermentation in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von maximal 25 Grad.