

DRINKS.

Bodega Ojo de Agua PURO Rosé, Biologisch 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40842021
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Argentinien
Region	Mendoza
Abfüller	Bodega, Ojo. de Agua, Bajo las Cumbre s/n, Agrelo, Mendoza, Argentinien
Marke	Ojo de Agua
Typ	Rosé
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Rote Früchte treffen auf Fruchtbonbons und Blütenaromen. Frische Säure mit furchtigen Aromen am Gaumen. Mittellanger Abgang mit Caramel Noten.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	40% Syra, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Malbec
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	6-10 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte

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. Am Fussende der Anden auf gut 1000 M.ü.M., finden sich Schwemmböden auf denen die bis zu 15 jährigen Rebstöcke für diesen Rose wachsen. Die Gärung findet in Edelstahltanks statt bei streng kontrollierter Temperatur von 16 - 18 Grad. Um sein ganzes aromatisches Potential zu entwickeln, folgt die Gärung sehr langsam und schonend.