

DRINKS.

Bodega Ojo de Agua Torrontés Biologisch 2022 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50036522
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Argentinien
Region	Mendoza
Abfüller	Bodega Ojo de Agua, Bajo las Cumbre s/n, Agrelo, Mendoza, Argentine
Marke	Ojo de Agua
Typ	Weisswein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase florales Bouquet mit Anklängen von Rosen, Veilchen und Patchouli. Am Gaumen exotisch saftig mit einer Struktur, die dezent an Muskat erinnert. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	100 % Torrontés Riojano
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Drehverschluss
Tannin	Nein



Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse

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 fiel, 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 der gebürtige Schweizer 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 Ojo de Agua wurde 1891 gegründet und ursprünglich als Pferdezuchtfarm angelegt. Einige der schnellsten und meist prämierten Pferde der Welt hatten hier ihren Ursprung. Dies nahm man zum Anlass, um die Silhouette eines Rennpferds mitsamt Reiter als Logo der Marke auszuwählen. Der Name Ojo de Agua (Auge des Wassers) kommt zudem nicht von ungefähr - der landwirtschaftliche Betrieb wird mit natürlichem, tiefem Quellwasser versorgt, das aufgrund der Nähe der Anden ein hervorragendes Reservoir darstellt. Die Rebstöcke profitieren derweil von dem besonderen Klima in der hochgelegenen Region Argentinien, welches von intensiver Sonneneinstrahlung und grossen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht geprägt ist.

Die gesamte Farm und ihre Produkte sind bio-zertifiziert, worunter neben dem Wein auch Biorindfleisch höchster Qualität fällt. Um für ein ausbalanciertes Ökosystem zu sorgen, verzichtet das Team gänzlich auf Pestizide und sonstige Chemikalien. Stattdessen verwendet man für die Weinproduktion modernste Technologien, um die Trauben möglichst schonend zu verarbeiten. Die Trauben für den Weisswein Torrontés entwickeln sich an über 20 Jahre alten Reben im Valle de Famatima. Dieses liegt in der argentinischen Provinz La Rioja (die nach der spanischen Provinz La Rioja benannt wurde) auf 1'100 Metern ü.M. Obwohl der Wein lediglich als "Torrontés" deklariert wird, handelt es sich nicht um die ursprünglich aus Galicien stammende Rotweinsorte "Torrontés", sondern um die argentinische Weissweinsorte "Torrontés Riojano", die ausserdem unter dem Namen Malvasia oder Torrontel bekannt ist. Die von Hand geernteten Trauben werden zu Most weiterverarbeitet und dann bei niedrigen Temperaturen fermentieren gelassen. Hierdurch entsteht ein stark aromatischer Wein mit floralem, frischem und tropischem Charakter.