DRINKS.

Ojo Negro Chardonnay von Dieter Meier 2019 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799130
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Argentinien
Region	Patagonien
Abfüller	Bodega Ojo de Agua, Bajo las Cumbre s/n, Agrelo, Mendoza, Argentine
Marke	Ojo Negro
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	ausgewogener Geschmack mit Anflügen von Ananas, weissen Blüten, Honig, Apfelkuchen und cremiger Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Chardonnay
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken

Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Weisses Fleisch

Beschreibung

Mit seiner Marke «Ojo de Agua» hat der gebürtige Schweizer Dieter Meier ein Wein-Imperium aufbauen können, das seinesgleichen sucht. Vegane und biologisch zertifizierte Weine aus den Höhenlagen Argentiniens sind seine Spezialität. Allerdings reicht sein Wirkungsgebiet längst über die Ländereien der Bodega Ojo de Agua nahe Mendoza hinaus: Die Weine der Linie «Ojo Negro» stammen aus der Provinz Río Negro in Patagonien, genauer gesagt aus dem landwirtschaftlich geprägten Tal des Río Negro auf 130 m ü.M. Die jungen Reben stehen hier in hoher Dichte von 5'500 Pflanzen pro Hektar und bringen etwas unter 7'000 kg Trauben pro Hektar hervor. Die Chardonnay-Trauben für den Ojo Negro Chardonnay 2019 unterliegen einer spontanen Fermentation mit einheimischen Hefen, welche bei Temperaturen unter 17°C in Betoneiern und in französischen Eichenfässern stattfindet.