

DRINKS.

Ojo Negro Pinot Noir von Dieter Meier 2022 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	79915322
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Argentinien
Region	Patagonien
Abfüller	Bodega Ojo de Agua, Bajo las Cumbre s/n, Agrelo, Mendoza, Argentinien
Marke	Ojo Negro
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	mit Anflügen von Erdbeermarmelade, Himbeeren, Herbstlaub, getrockneten Pilzen und Thymianblüten sowie rauchigen und mineralischen Nuancen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Pinot Noir
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	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Grill, Rotes 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 Pinot-Trauben für den Ojo Negro Pinot Noir 2022 unterliegen einer Fermentation, die bei niedrigen Temperaturen in Betoneiern stattfindet. Nach ein paar Tagen werden die Schalen vom Wein getrennt und ausgepresst, woraufhin die Fermentation im Stil eines Weissweins vollendet wird.