

# DRINKS.

## Rutini Encuentro Barrel Blend Mendoza 2017 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	802124
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Argentinien
Region	Mendoza
Abfüller	Rutini Wines, Av. Libertador 1002 - piso 8 - We Work, Buenos Aires, Argentine
Marke	Rutini
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase komplexe Aromen roter Früchte mit Anklängen von Lavendelblüten sowie Noten von Pflaumenmarmelade. Am Gaumen markant und vollmundig mit gut eingebundenen Tanninen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	50 % Malbec, 29 % Cabernet Sauvignon, 17 % Merlot, 2 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Geflügel, Grill, Kalb- und Rindfleisch, Rotes Fleisch, Wild

## **Beschreibung**

Felipe Rutini liess sich immer von dem Motto 'Arbeit und Beharrlichkeit leiten und das lässt sich sehr gut an den Weinen seiner Winzerei erkennen, für die er 1925 im Uco Tal im argentinischen Mendoza den Grundstein legte. Zunächst pflanzte er ein paar Reben an und innerhalb kürzester Zeit wurde das Uco Tal zum Hauptgeschehen in der Weinherstellung Argentiniens. Im Sinne von Felipe wird die Winzerei heute weitergeführt und verfügt über insgesamt 400 Hektar an Rebfläche zwischen 1.050 und 1.200 Metern über dem Meeresspiegel. Aktuell werden die Rebflächen um weitere 120 Hektar erweitert. Man darf also gespannt sein, welche hochwertigen Tropfen dort noch entspringen mag. Der Encuentro Barrel Blend ist ein Verschnitt aus 5 Traubensorten, die jeweils aus unterschiedlichen Rebflächen stammen: 40 % Malbec aus Tupungato, 10 % Malbec aus La Consulta, 29 % Cabernet Sauvignon aus Tupungato, 2 % Petit Verdot aus La Consulta, 2 % Cabernet Franc aus Tupungato, 15 % Merlot aus Altamira, 2 % Merlot aus Tupungato. Ausgebaut wird er über einen Zeitraum von 18 Monaten in französischen Eichenfässern und hat ein gutes Reifepotenzial von bis zu 15 Jahren.