



"Malo" Selection Tinto

Dieter Meier
Argentinien, Mendoza

Vinifikation

Stark selektionierte Trauben, nur von kleinen Parzellen, Handlese, Kaltmazeration (7°C) für 10 - 20 Tage in offenen französischen Eichenfässern, Kombination aus Co-Fermentierung und Single Fermentierung, Assemblage, Reifung für 24 Monate in gleichen neuen französischen Eichenfässern

Charakter

Jugendliches, dunkles Rubin; edel und dezent duftend, getrocknete Früchte wie Pflaumen, Datteln, Rosinen, etwas blumig und eine Spur von Rauch, fast burgundisch anmutend; im Gaumen füllige, warme, samtige Struktur, Winter-Gewürze, dunkle Schokolade, schwarzer Pfeffer, erdige Noten, Heu und weiche Tannine zeigen sich; enorm langanhaltend im Finale

Dieser Wein wird vegan produziert.

Geschichte

In den späten 1990er Jahren hat sich der Künstler und Avantgardist Dieter Meier seinen langjährigen Traum erfüllt: im argentinischen Mendoza erwarb er ein Weingut in der Grösse von 380 Hektare, wovon bis heute rund 120 Hektare bepflanzt sind. Dieter Meier setzt voll und ganz auf Weine aus kontrolliert biologischem Anbau.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Grill, Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:

55% Malbec, 33% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon

Trinkreife:

- 2031

Alkohol:

14.5 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite

Methode:

Zertifizierter Biowein