



2017 Montes Outer Limits Pinot Noir

Artikelnummer	00500617
Winzer	Montes
Land	Chile
Anbaugebiet	Valle del Aconcagua
Rebsorten	Pinot Noir: 100%

Beschreibung:

Farbe: helles Granatrot

Duft: elegantes, vielschichtiges Bouquet von süß gereiften roten Früchten (Erdbeeren, Himbeeren), kandierten Kirschen und roter Beerenkonfitüre, unterlegt mit würzigen, leicht erdigen Noten und mineralischen Anklängen, konzentriert und frisch zugleich

Geschmack: auch am Gaumen dominieren rote (und dunkle) Früchte, frische süße Kirschen, reife Erdbeeren und Himbeeren, gestützt von seidigem, sehr sanft gereiftem, feinkörnigem Tannin, langes Finale mit elegantem Zusammenspiel von roter Frucht (Kirschkompott), frischer Säure, zarter Süße und leicht kräuterwürzigen, erdigen bis mineralischen Noten

Serviervorschlag:

geschmortes Rindfleisch mit Karotten, Geflügel- oder Kaninchenbraten aus dem Ofen, Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Kräutern, Pilze, pikante Pastagerichte

Alkoholgehalt	14.0
Holzausbau	ja
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Montes Pinot Noir stammt aus dem 45 Hektar großen Weinberg Zapallar im Kühlklimagebiet Aconcagua. Die Trauben werden behutsam gelesen und traditionell vinifiziert. Vierzig Prozent des Weines werden zwölf Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.

Boden

mäßig wasserdurchlässige Böden aus Granit und Ton-Lehm

Weinnotiz

Outer Limits ist Montes' Serie von Weinen aus "grenzüberschreitenden" Terroirs mit extremen Klima und / oder Lagenbedingungen. Die Trauben für diesen Outer Limits Pinot Noir stammen aus dem 45 Hektar großen Küstenweinberg Zapallar im Gebiet Aconcagua. 120 bis 150 Meter über NN wachsen die Reben hier auf mäßig wasserdurchlässigen Böden aus Granit und tonigem Lehm, rund 180 Kilometer nordwestlich der Hauptstadt

Santiago, doch nur sieben Kilometer entfernt vom Pazifik. So nah am Ozean ist Zapallar ein klar maritim geprägtes Kühlklima-Gebiet, ideal für den Anbau klassischer Kühlklimarebsorten wie Pinot noir und Sauvignon blanc. Ozeanbrisen am Nachmittag und dichter Morgenebel, der sich erst in der Mittagssonne auflöst, verzögern die Reifeentwicklung der Trauben, die nun umso intensivere Aromen entfalten. Doch nicht allein der Pazifikeinfluss ist dafür verantwortlich. Zapallar liegt auch deutlich näher am Andengebirge als andere Küstengebiete und wird damit quasi doppelt gekühlt: von maritimen Brisen und den kühlen Andenwinden die abends aus dem Gebirge ins Tal wehen. Die kalten Nächte helfen den Trauben ihre frische Säure zu bewahren. In dieser Lage ist Zapallar ist zweifellos ein "Outer Limits" Terroir. Mit einem extremen Weinbauklima, das auch Montes' Fähigkeiten auf den Prüfstand stellte. Der nahm die Herausforderung an und hat sie (hat irgendjemand etwas anderes erwartet?) gemeistert.

Inverkehrbringer:	Wein Wolf Import GmbH 53227 Bonn Deutschland
EAN-Code	7804303000285
EAN-Code Karton	17804303000282