



Decero Tannat 2016

Dieser Argentinier ist ein sortenreiner Tannat. Im Glas zeigt er die Fraben violett-schwarz mit hoher Viskosität und feinstem Wasserrand. In der Nase schmeckt man die Aromen von Pumpernickel, Cassis, schwarzen Kirschen, Zwetschenschalen, getrockneten Heidelbeeren, Rauch und Toast. Im Gaumen: fleischig und dicht, mit einer dezenten Süsse, feinen Gerbstoffen und einer tollen Länge.

Produzent	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Land	Argentinien
Region	Mendoza
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2024
Traubensorten	Tannat
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	402066
Passt zu	gereiftem Käse, edlen Fleischstücken, Schmorgerichten



Vinifikation

Handernte und doppelte Selektion. 7 Tage Kaltmazeration. 10 Tage Fermentation in kleinen Stahltanks bei 28 Grad, gefolgt von weiteren 18 Tagen Mazeration nach der Gärung. Malolaktische Gärung und 16 Monate Ausbau in französischen Barriques (50% neu).

Terroir

Das Terroir ist geprägt durch eine hohe geologische Vielfalt. Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 1050 m.ü.M. Die kühlen Nächte helfen dabei, die natürliche Säure und die frische der Aromen zu bewahren.

Geschichte





Die Finca Decero ist am Fusse des Vogebirge der Anden aus kahlen Boden entstanden. Es wird sehr viel Wert darauf gelegt, dass die Arbeiten von Hand gemacht werden ("amano"). Der Name Decero heisst übersetzt: von Grund auf neu. Ein passender Name für diese Finca.

