



## Ojo Negro Malbec MO

Dieter Meier  
Argentinien, Patagonien

### Vinifikation

Kalt-Mazeration, Gärung in Beton-Trog und Edelstahltank, Ausbau für 12 Monate in 3-jährigen französischen Eichenfässer

### Charakter

Violettrot, tiefdunkle Farbe; in der Nase überzeugt sein edles Bouquet mit deutlichen Noten von lebhaften Pflaumen- und Erdbeernoten, Veilchen und eine feine Holzwürze, leicht vanillig vom Holz, mentholische Aromen wie Dill und Eukalyptus; am Gaumen mit guter Dichte, kompakt gebaut, hat viel Rasse, in seiner Jugend noch etwas straffe, rustikale Gerbstoffe und eine frische Säure mit einer leichten, salzigen Mineralität, spielt mit seiner kühlen Eleganz und Feinheit

Meier's Malbec aus dem kühlen Patagonien ist kein Blockbuster, er zeigt die feine Klinge der Weinbereitung.

Dieser Wein wird vegan produziert.

### Terroir

Meier's Weinberge im Cool Climate Patagoniens, Choele-Choel liegt ca. 1000 km südlich von Mendoza. Die Rebberge befinden sich nur auf 130 MÜM, alle Reben in Ufernähe (sandige Böden)

### Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Steak, Ragout, Eintopf, Grill, mittelkräftige Käse-Sorten

### Technische Details

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| Traubensorten: | 100% Malbec     |
| Trinkreife:    | 2022 - 2028     |
| Alkohol:       | 13.5 Vol.%      |
| Hinweis:       | Enthält Sulfite |

### Bewertungen

|      |                |        |
|------|----------------|--------|
| 2018 | James Suckling | 93/100 |
| 2018 | Falstaff       | 91/100 |