



PURO Corte d'Oro

Dieter Meier
Argentinien, Mendoza

Vinifikation

Gärung im Beton-Trog, verlängerte Mazeration, Reifung für 12 Monate im französischen Eichenfass

Charakter

Sattes, jugendliches Dunkelrot; Duft nach roter Frucht, Winter-Gewürze, trüfflige Erdnoten, leichte Räuchernote vom Fass; am Gaumen kräftiger Körper, reife Fruchtaromatik, typische aber schön integrierte Röstnoten, feine Gerbstoffe; langanhaltend im Abgang

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 vom Grill, Rind, Lamm, Wild, Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	45% Malbec, 40% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot, 4% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2022 - 2027
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2019	James Suckling	92/100
2017	James Suckling	93/100