

Malbec »Adelante«

Adelante Wine

»Adelante« ist Malbec aus Argentinien. Von achtzigjährigen Reben einer historischen Genetik, die wurzelecht gepflanzt wurde, weil der sandige
Schwemmlandboden die Reblaus fernhält. Das macht den Wein besonders, wie ihn auch der Jahrgang 2022 besonders prägt: Zwei starke Fröste hintereinander
verkürzten die Zeit zwischen Beginn und Ende der Ernte. Der alte Weinberg
bestätigte aber die Weisheit, dass gesunde alte Reben den Stress eines
schwierigen Jahres verkraften. Der Frost reduzierte zwar die Erträge, doch das warme Wetter am Ende der Vegetationsperiode ließ die Trauben doch noch ausreifen.

Ray Kaufmanns »Adelante« beweist, dass die
Rebsorte Malbec mehr zu bieten hat als nur eine bestimmte Stilistik. Hier
prägt der Jahrgang die kühlen und warmen Komponenten im Charakter und die
Rebsorte präsentiert sich in spürbar handwerklicher Machart. Die niedrigen
Erträge sorgen für ungewöhnliche dichte Konzentration im Mundgefühl, doch verschmilzt sie raffiniert verwoben in der tiefgründig blauen Frucht und samtigen
Gerbstoff-Konsistenz des ungewöhnlichen Jahrgangs. Der entpuppt sich schon beim ersten Schluck als Wohlfühl-Genuß. Frisch und lebhaft agiert der Wein in animierend kühler Würze auf der Zunge. Rays
Handschrift offenbart sich einmal mehr in der besonderen Qualität der Gerbstoffe, die den Mund samtig in handwerklicher Manier auskleiden. 2022 wird hervorragend reifen, präsentiert sich aber schon heute trotz aller Konzentration zugänglich und tiefgründig wie selten zuvor. Zu übrigens seit 2017 unverändertem Preis.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Aus Umstellung auf Bio-Anbau
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Schwemmland
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | in Umstellung (seit 2019) | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
ARG22100

K&U
www.weinhalle.de