



Alkohol: 14,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2023+  
Restzucker: 0,9 g/l  
Anbau: Naturnah  
Ausbau: Barrique (neu)  
Boden: Lehm & Ton  
Besonderes: Unfiltriert  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3,45

0,75l

**12,80 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

ARG14100

2014

## Malbec »Adelante«

Tierra Divina Vineyards

»Adelante«. Malbec aus Argentinien. Rotwein, der blaue Zähne macht, weil die Rebsorte Malbec zu den dickschaligsten der Rotweinwelt gehört.

»Adelante« ist kein nobler, teurer Stern aus der Retorte reicher Großgrundbesitzer, die sich von internationalen Önologen, die sie einfliegen lassen, »ihren« Wein nach allen Regeln der Kunst zusammenbasteln lassen, wie das in Argentinien inzwischen mehr oder weniger üblich ist. »Adelante« ist einer der wenigen, aus kleiner handwerklicher Produktion stammenden Malbecs. Produziert in einem Familienbetrieb, entstanden aus einem Gemeinschaftsprojekt verschiedener Weinhändler. Sie kauften 2003 in La Consulta, einer Subregion des berühmten Uco-Tales, das nicht nur die kühlsche, sondern auch die beste Weinbauregion Argentiniens am Fuße der Anden ist, einen heruntergekommenen, hoffnungslos überproduzierenden Weinberg, der vom italienischen Einwanderer Eugenio Gioachini 1946 mit Malbec-Reben bepflanzt worden war. Er stand zum Verkauf und wäre wohl gerodet worden. Das wollten die Weinfreunde um Ray Kaufman, der den Kauf organisierte, verhindern. Ray Kaufman, der Mann hinter unserem legendären »Reds« und einer der ersten Ausländer, der schon vor über 20 Jahren als Pionier in Argentinien Wein machte, bewirtschaftet seitdem die alte Parzelle. Mühsam regenerierte er die alten Reben, was Jahre in Anspruch nahm. Der sandig lehmige Schwemmlandboden, über ein raffiniertes Kanalsystem mit Schmelzwasser aus den Anden durch einen nahen Fluß versorgt, ist perfekt drainiert und läßt die alten Reben viele Meter tief wurzeln, so daß sie optimal versorgt werden, ohne Trocken- oder Wasserstreß zu erleiden. Die von Hand gelesenen Trauben keltert Ray Kaufman auf der Finca »Don Eugenio«, zu der sein Weinberg gehört. Ray keltert die Trauben in Argentinien, verschifft den rohen Wein dann aber nach der Gärung, die er vollständig überwacht, per Tank nach Kalifornien, wo er ihn fertig ausbaut und reifen läßt. Ray ist vorsichtig geworden. Er hat in den über 20 Jahren, die er in Argentinien Wein macht, schon die wundersamsten Dinge erlebt. Vor allem die Kellerhygiene hat ihm schon so manchen Strich durch die Rechnung gemacht. Verbotene Behandlungen mit Antischimmelmitteln wie Natamycin gingen vor zehn Jahren durch die Presse, sind aber nur ein Beispiel von vielen. Weil er seinen Wein rein, ungeschminkt und unberührt von »moderner Önologie« auf Flasche bringen will, hat er beschlossen, seinen Wein zu Hause auszubauen.

Ray Kaufman erntet früher als üblich in Argentinien. Ihm geht es um die natürliche Balance von Reife, Frucht und Kraft, nicht um die auch in Argentinien inzwischen übliche Überreife für maximale



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)

Konzentration. Ray sucht die charakteristische, kühle Würze der Rebsorte, gepaart mit der Frucht der Höhenlage, die die Traubenreife massiv beeinflußt und für besondere Expressivität sorgt, die argentinischen Wein so unverwechselbar prägen kann. Vergoren wird der Wein spontan in traditionellen Zementtanks, auch die Milchsäuregärung darf natürlich ablaufen, erst dann wird, wenn nötig, zum ersten Mal geschwefelt. Dann geht der Wein in Tanks, wird nach Kalifornien verschifft und reift dort in neuen und gebrauchten französischen Barriques seiner Vollendung entgegen.