



Malbec »Adelante«

Adelante Wine

»Adelante«. Malbec aus Argentinien. Rotwein, der blaue Zähne macht, weil die Rebsorte Malbec zu den dickschaligen der Rotweinwelt gehört. Malbec, wie man ihn aus Argentinien kaum kennt, weil er einer der wenigen konsequent handwerklich produzierten seiner Art ist. Unser Freund Ray Kaufman, bekannt als der Weinmacher von »Laurel Glen« am kalifornischen Sonoma Mountain und unseres legendären »REDS«, hat seinen alten Malbec-Weinberg in La Consulta im argentinischen Uco-Valley 2019 auf biologischen Anbau umgestellt. Das hat seinen Wein eklatant verändert. »Adelante« präsentiert sich jetzt geschmacksintensiver und aromatisch vielschichtiger, strotzt vor Kraft und Konzentration, ohne schwer oder aufdringlich in den Gerbstoffen auszufallen. 2021 war ein speziell kühles Jahr. Da drohen die Gerbstoffe schnell hart und unreif auszufallen. Deshalb liess Ray die Trauben zwei Wochen später lesen, mit bewußt höherem Zuckergehalt. Lieber reif in Stil, Charakter und Geschmack mit mehr Extraktion, Konzentration und Körper, als weniger Alkohol mit geschmacklich unreifer Wirkung. 2021 fällt bei ihm deshalb besonders muskulös und vollmundig aus, mit satter Extraktion in samtigem Stoff, bei etwas höherem Alkohol als gewohnt und gewünscht. Ist halt so. Wer ehrlichen Wein macht wie Ray und seine Leute, handelt sich ein, daß jeder Jahrgang anders ausfällt, weil der Wein seinen Jahresverlauf ungeschminkt widerspiegelt. Fast schwarz in der Farbe. Dunkel und dicht im Mundgefühl. Enorm würzig, samtig prall auf der Zunge. Füllt den Mund mit prachtvoll dunkelwürziger Konsistenz, trocken und so kühl wie intensiv. Malbec in rarer handwerklicher Perfektion.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Aus Umstellung auf Bio-Anbau
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Schwemmland
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | aus Umstellung (seit 2019)
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,55

0,75l
ARG22100



www.weinhalle.de