



## Bodega Chacra










2022

Sin Azufre

75cl (12er-Karton)

### Degustationsnotiz

Von diesem Wein gibt es keine 5000 Flaschen. Das ist ein ungeschwefelter Pinot Noir. Doch das ist viel konventioneller als beispielsweise die Burgunder von Prieuré Roch. Man würde blind wohl nicht auf einen Naturwein tippen. Man spürt hier den Unterschied eher in der klaren und weicheren Frucht, wie ich finde. Er ist zudem unfiltriert. Das ist Pablos Herzensprojekt. Im Prinzip Traubenmaterial aus dem Cincuenta-y-Cinco-Weinberg. Alles biodynamische Bewirtschaftung, wenn auch nicht zertifiziert. Vergärung in 600L-Bottichen, Ausbau in gebrauchten Barriques für lediglich 11 Monate. Das Bouquet zeigt Himbeere, etwas Erdbeere und Sauerkirsche. Sehr klar und puristisch. Am Gaumen ganz schlank und geradlinig. Der Wein hat aber Druck. Der definiert sich jedoch nicht über mächtiges Tannin. Alles wirkt in sich ruhend und ausgeglichen. Pinot Noir mit viel Potenzial. Ein stiller und dafür um so mehr faszinierender Wein, der nicht ans Burgund erinnert und auch nicht an die neue Welt. So schmeckt Pinot aus Argentinien. (hl)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Argentinien
-  **Region:** Patagonien
-  **Genussreife:** Jetzt - 2032
-  **Trinktemperatur:** 16 °C
-  **Traubensorten:** Pinot Noir
-  **Wine Spectator :** 96
-  **Weinwisser:** 94
-  **Vino Vario:** 19