

BIO**VEGAN**

00156019 | 2019

DIETER MEIER MALO**Dieter Meier****Argentinien**

Región del Nuevo Cuyo Mendoza

**trocken****55% Malbec, 33% Merlot, 12% Cabernet- Sauvignon****93 James Suckling****DIETER MEIER****ARTIKELBESCHREIBUNG**

Kleinste Ertragsmengen, Handlese und Selektion der Trauben, Gärung und Reife in französischen Barriques mit MALO hat sich Dieter Meier einmal mehr übertroffen. Viel Stoff. Unge-filtert tiefgründig von der Farbe bis ins endlose Finale.

**Karaffieren**

1 Stunde vor Genuss öffnen

HERKUNFT

Boden	Schwemmlandboden
-------	------------------

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

Gärung	im Barrique
--------	-------------

Reifung	im Barrique 1 Monate im Barrique 24 Monate in Flaschenreifung 24 Monate
---------	---

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
----------------------------	---

Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
--------------------------------	-----------------

Inverkehrbringer	Wein Wolf GmbH 53227 Bonn DE
------------------	------------------------------------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
---------	-------------

Verschluss	Naturkorken
------------	-------------

Biokontrollstellennummer	AR-BIO-154
--------------------------	------------

EAN Flasche / EAN Karton	7798134281411 7798134281428
--------------------------	--------------------------------

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
---------------	-----------

Säure	6.3 g/L
-------	---------

Restzucker	2.0 g/L
------------	---------

DIETER MEIER

WEINNOTIZ

Limitierte Produktionsmenge von 6.000 Flaschen

WEINBEREITUNG

Unser Expertenteam wählt von Hand die hochwertigsten Trauben aus kleinen, ertragsarmen Parzellen aus.

Die Trauben werden in kleinen Kisten mit begrenzter Kapazität gelagert, um sicherzustellen, dass sie gesund und in einwandfreiem Zustand bleiben. Der Wein durchläuft eine Mikrovinifizierung. Wir wählen sorgfältig Trauben aus, die dann in neuen, französischen Eichenfässern geschichtet werden. Diese bleiben 10 Tage lang in Kühlkammern. Anschließend werden sie bei Temperaturen unter 7 °C mazeriert, was die Farbe und das Aroma des zukünftigen Weins verbessert. Nach Abschluss der Mazeration beginnt die Umwandlung des Saftes in Wein. Wir vergären traditionell als reine Rebsorten, verwenden aber auch die Technik der Co-Fermentation. Dadurch erhalten wir eine Kombination aus Aromen und einzigartigen Geschmacksnoten, die uns einen vollmundigen und komplexen Wein bescheren. Schließlich durchläuft der Wein eine längere Mazeration nach der Gärung, für ein sattes Mundgefühl.

PRODUZENTEN-INFO

Puro ist eines der ersten Projekte in der Landwirtschaft von Dieter Meier. Über 15 Jahre Passion und Leidenschaft für den biologischen Weinbau, in den dafür perfekten klimatischen Bedingungen am Fuße der Anden spiegeln sich in den Qualitäten wider

Die Älteren unter uns erinnern sich an Dieter Meier sicher noch als den Sänger des Schweizer Popduos Yello. Doch der vielseitig erfolgreiche Künstler und Geschäftsmann ist seit Jahren auch Biofarmer in Argentinien. In der Pampa Humeda züchtet er Rinder, in Agrelo Alto produziert er Wein. Beides mit Bio-Zertifikat. Agrelo Alto gilt mit seinen enorm mineralienreichen Böden als bestes Anbaugebiet von Mendoza. Und das Klima ist optimal für den ökologischen Weinbau. Die Trauben können prachtvoll ausreifen und werden in der mit modernster Kellertechnik ausgestatteten Bodega gekeltert.