



Reserva Pinot Noir 2024 - Bodega del Fin del Mundo



Soepel rood



75 cl



Argentinië



Patagonia



Pinot Noir



12 maanden in eikenhouten vaten



2024



Gegrild vlees, Gevogelte, Romige kazen

De wijn

Helder robijnrood in het glas. In de neus verfijnde aroma's van rode kers, framboos en aardbei, mooi verweven met de subtiele houttoetsen, maar ook kruidnagel en lichte rokerige nuances. In de mond zijdezacht met fijne tannines, frisse zuren en een lange, minerale afdrank. Serveer 'm net wat frisser, 14-16 °C!

Pinot Noir uit Patagonië geniet wereldwijd veel faam. Het klimaat bestaat uit een combinatie van veel zonuren en koele nachten en zorgt voor een perfecte afrijping van de druif met behoud van finesse. De Reserva Pinot Noir is deels opgevoed op Franse eikenhouten vaten, die complexiteit en elegantie toevoegen.

'Sjieke' wijn met een normaal prijskaartje!

Het wijnhuis

Bodega del Fin del Mundo in Patagonië, Argentinië is omgeven door een barre woestijn. In deze Patagonische woestijn is er met visie, lef en kapitaal een wijndomein opgericht waar met grote verscheidenheid aan druivensoorten zowel witte als rode wijnen van topkwaliteit worden gemaakt.

De wijngaarden worden geïrrigeerd met water afkomstig van de Neuquén rivier. Deze rivier bestaat voornamelijk uit smeltwater afkomstig van het Andes gebergte. De arme bodems, het grote temperatuurverschil tussen dag en nacht, de technologie en het métier van de wijnmaker staan garant voor wijnen die even spectaculair zijn als de omgeving vanwaar ze komen!

De oogst vindt plaats in de maanden februari tot april. Intense zon aan de bijna immer heldere hemel zorgt voor de perfecte afrijping van de druiven. Lage vochtigheid en schaarse regenval houden de wijngaard buitengewoon gezond. Druiven met een zeer goede balans die kleur, aciditeit, aroma en structuur aan de wijnen geven. Wijnen met een persoonlijkheid en consistente stijl. Manuele oogst. Single vineyard wijnen. Kortom klassewijnen die het resultaat zijn van inzicht en hard werk!