WHERE THE EARTH MEETS THE SKY

Wo die Erde den Himmel küsst

MALBEC 2022

TERRAZAS DE LOS ANDES

Unser heller, fruchtiger Malbec aus biologischem Anbau ist eine Komposition aus 100+ sorgfältig ausgewählten, zertifizierten Parzellen, von 8 unseren hochgelegenen Weinbergen.

- **FRISCH**
- **AUSDRUCKSSTARK**
- **VIELSCHICHTIG**

DAS UMMÖGLICHE TRÄUMEN

Unser passioniertes Team trifft die Wahl aus biologisch bewirtschafteten, hochgelegenen Weinterrassen an diesem magischen Ort, wo die Erde den Himmel küsst. Die Weine von Terrazas de los Andes werden nachhaltig mit reinem Gletscherwasser bewässert, sind vollmundig, aber dennoch elegant und aromatisch und bringen den reinen, frischen Geschmack der Anden zum Ausdruck.

HÜTER DES BERGLEBENS

Unser Projekt Guardians of Mountain Life setzt sich dafür ein, die Magie auf dem Gipfel der Welt freizusetzen und zu schützen.

- Erhaltung des heiligen Gletscherwassers und der lebendigen Böden in den Anden.
- Eindämmung unserer Einwirkung auf das Klima
- Einbindung der Berggemeinden
- Stärkung unserer Mitarbeitenden

UNSER MOSAIK VON TERROIRS

Für Terrazas de los Andes ist dieser Biowein der erste Schritt auf dem Weg zu 100 % biologischem Anbau. Für die Jahrgänge 2021 und 2022 haben wir, da sich unsere eigenen Weinberge noch im Übergang zur vollständigen Bio-Zertifizierung befanden, Bio-Trauben von drei der besten Lieferanten des Uco-Tals aus Paraje Altamira, Los Chacayes und Gualtallary bezogen.

2022 WEINLESENOTIZEN

Entsprechend der Philosophie von Terrazas wird jede einzelne Parzelle präzise bewirtschaftet, wobei die Entscheidung, wann die Lese erfolgt, Parzelle für Parzelle auf dem Höhepunkt des Ausdrucks frischer Fruchtreife getroffen wird. Wir sind in der Regel unter den Ersten, die ernten, wobei wir die Eleganz über die Kraft stellen und jede Überreife vermeiden, um die hellen, fruchtigen und blumigen Aromen des Malbec zusammen mit der natürlichen Säure zu erhalten.

Während 2022 eine ernteorientierte Saison im ganzen Land war, war es auch eine Saison voller Herausforderungen. Eine Hitzewelle Anfang Januar beschleunigte die Reifung und erforderte von uns eine sorgfältige, gezielte Bewässerung. In der letzten Reifungsphase sanken die Temperaturen, und wir erzielten ein ausgezeichnetes Gleichgewicht zwischen Zuckerreife und polyphenolischer Reife, wodurch wir ein gutes Zucker-/Säure-Verhältnis bewahrten. Dann, eine Überraschung im März: Ein untypischer Frühfrost zwang uns, das Tempo der Ernte in den höchstgelegenen Weinbergen zu beschleunigen. Aber wir waren dieser Aufgabe gewachsen und erzielten bemerkenswerte Traubenqualität. Ein frischer Jahrgang, mit lebendigen und eleganten Weinen.

WEINHERSTELLUNG

Die Malbec-Trauben von Terrazas de los Andes werden früh und frisch geerntet, auf dem Höhepunkt ihrer Fruchtausprägung: „*al dente*", wie wir zu sagen pflegen.
Der Wein wird 15-20 Tage lang sanft mazeriert, um langsam und präzise die richtige Tanninstruktur des Weins zu extrahieren und gleichzeitig seine Feinheit zu bewahren.
Die Reifung erfolgt 12 Monate lang in neuen und bis zu vier Mal wiederverwendeten Eichenfässern, ein Teil der Ernte verbleibt jedoch in Tanks, um die Frische und Reinheit der Früchte zu bewahren.

DER FRISCHE GESCHMACK DER ANDENMAGIE

AROMA Frisch und intensiv fruchtig mit Aromen von schwarzen und roten Früchten wie Pflaume, und Kirsche, mit Noten von Veilchen und Berggewürzen, die den Malbec aus kalten Klimazonen charakterisieren.

GAUMEN Lebendig und vollmundig, frisch und vielschichtig im Mund, mit einer guten Spannung, die durch strukturierte Tannine und einen delikaten Abgang ausgeglichen wird.

PASST ZU

- Rind-, Schweine- und Lammfleisch, gegrillt oder gedünstet
- Verschiedene Arten von Nudeln mit Tomatensauce
- Desserts mit Schokolade, roten Früchten, Nüssen oder Kokosnuss

ALTERUNGS-POTENTIAL
5 BIS 10 JAHRE

SERVIERTEMPERATUR
16 °C

VOL.: 13.5 %
pH-Wert: 3,71
Zucker: 1,16 g/l
Säuregehalt: 5,47