



Blend «Vinyes Ocults»

| | |
|-------------------|--|
| Produzent | Tomás Stahringer |
| Land/Gebiet | Argentinien/Mendoza |
| Appellation | Valle de Uco MO |
| Jahrgang | 2019 |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Malbec (50%), Cabernet Franc (20%), Cabernet Sauvignon (20%), Merlot (10%) |
| Ausbau | 12 Monate in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 14.3% |
| Restzucker | 2.6 g/l |
| Trinktemperatur | 16 bis 18 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2028 |
| Inhalt | 75 cl |
| Produzierte Menge | 12000 Flaschen |
| Bewertung | Tim Atkin MW: 88/100 |
| Preis CHF | 18.50 |

2007 war der Startschuss für das kleine Garagenweingut Vinyes Ocults in Argentinien. Zu Beginn war das eher eine «Family Affair», wurde doch der erste Wein im Elternhaus von Tomás Stahringer produziert. Beflügelt vom ersten Erfolg, gründete Tomás ein kleines Weingut im Valle de Uco, dem geschichtsträchtigen Weinanbaugebiet in Mendoza. Das Anwesen liegt inmitten einer hügeligen Landschaft mit kleinen Bächen, alten Bäumen und genügend Land, um die eigenen Trauben anzupflanzen. Da dieser charmante Ort fast nicht zu finden ist, taufte Tomás sein Weingut schlicht Vinyes Ocults, was übersetzt heisst: Verborgene Rebberge. Tomás Stahringer hat an der Universität Don Bosco in El Salvador Önologie studiert. Danach war er für einige Zeit bei den bekannten Weingütern Trivento und Nieto Senetiner, bevor er im Jahr 2008 bei Polo Bodega y Viñedos im Valle de Uco als Önologe anfang. Hier werden auch seine Vinyes-Ocults-Weine gekeltert und gelagert. Der noch junge, 35-jährige Tomás Stahringer, zählt zur neuen Generation von Winzern in Mendoza. Nebst der Suche nach den besten Lagen und Böden, ist diese aufstrebende Gruppe von Önologen auch im Keller experimentierfreudig wie nie zuvor. Das Resultat sind Weine die auf der Frucht aufgebaut und moderat im Alkoholgehalt

sind und mit ihrer Frische und Eleganz überzeugen können.

Argentinien ist berühmt für seine reinsortigen Malbec-Weine. Bei einem Blend – wie bei diesem Beispiel – ist die Balance für uns ein wichtiger Faktor. Der Wein sollte mollig, aber nicht strukturlos sein, die saftige Frucht präsent sein und er sollte einen möglichst feinen Gerbstoff aufweisen – genau wie es der Blend von Vinyes Ocults tut. Zusätzlich trumpft er mit viel Beerenfrucht, Lakritz und einem Hauch Schokolade auf. Ein Genuss pur zu rotem Fleisch vom Grill.