

45 Rugientes Pinot Noir - Bio

Jahrgang: 2020
Erzeuger: Bodega Otronia
Art. Nr.: 601.045

Herkunftsland: Argentinien
Region: Patagonien



Auszeichnungen

Descorchados: 94 Punkte (Jg. 2020)

Weingut / Erzeuger

OTRONIA ist ein spannendes und innovatives Weinprojekt aus Argentinien. Das Weingut mit seinen gerade Mal 50 Hektar Weinbergen liegt im Süden der Chubut Provinz von Patagonien, direkt am Lago Musters. Patagonien alleine ist etwa drei Mal so groß wie Deutschland und besitzt von Nord nach Süd unterschiedliche Klimazonen. OTRONIA (Otron: so wurde der See von den Ur-Einwohnern genannt) besitzt damit die wohl "südlichst" gelegenen Weinberge der Welt. Mit einer unfassbaren Hingabe von Geschäftsmann Alejandro Bulgheroni und seinem Weinbau-Team hat OTRONIA nichts Geringeres getan, als eine neue Weinregion auf die Weltkarte gesetzt: eine Region voller Extreme - Patagonien! Doch wie konnte das gelingen?

Für das Team rund um Chief Winemaker Juan Pablo Murgia könnte es keinen schöneren Ort geben seiner Leidenschaft, dem Weinbau nachzugehen. Für Weinreben allerdings schon. Temperaturen von bis zu -20 C° im Winter, Frostgefahr das ganze Jahr über und karge Böden über die Winde mit Geschwindigkeiten von über 100 km/h von den Anden her wehen. Das sind alles andere als ideale Voraussetzungen für gesunden Rebwachstum. OTRONIA's Weinberater Alberto Antonini sieht jedoch genau darin die unnachahmliche Stärke der Weine. "Der Wind in dieser Region ist entscheidend für das gesunde Wachstum unserer Reben!", erklärt er und stellt die Reinheit der Luft, wie auch die Vorteile gut durchlüfteter Weinrispen heraus. Das bedeutet jedoch auch, dass die Reben mit viel Akribie gesichert und festgebunden werden müssen.

Die kargen Böden sind beim genaueren Blick auf die tieferen Gesteinsschichten ebenfalls gesünder, als es die spärliche Vegetation an der Oberfläche es vermuten lässt. "Die Böden sind ähnlich zu denen im Burgund!" erläutert Juan Pablo Murgia. Sand-, Ton- und Kalkstein schichten sich hier ähnlich zusammen und geben den Trauben die hier wachsen ihren ganz spezifischen Charakter. Um der plötzlich einsetzenden Frostgefahr, auch während der Blüte im Frühling entgegen zu wirken setzt das Weingut auf den Iglo-Effekt und besprüht alle Reben frühzeitig mit Wasser, das sich als schützende Eisschicht um die Blätter und Blüten legt. Das sicherte die Ernte im Jahr 2021, als die Temperaturen im Oktober (Frühling) kurzzeitig auf -7°C fielen.

Die Weinberge von Otronia sind in sechs Blöcke eingeteilt, die jede ein individuelles Mikro-Terroir und Parzellen besitzt auf welches die darauf wachsenden Reben abgestimmt und eingestellt wurden. Die Trauben des BLOCK I Pinot Noir stammen von einer einzigen Parzelle in nord-östlicher Ausrichtung. Die Linie 45° Rugientes (übersetzt: Rauschen des Windes) sind selektierte Cuvées verschiedener Blöcke mit einzigartigem Charakter. Die Trauben reifen sehr langsam, besitzen eine dünne Haut und damit ein sanftes Tannin. Einmalige und extrem gute Weinerlebnisse vom Rand der Erde auf 45° südlichem Breitengrad, die darauf warten von Ihnen entdeckt zu werden. OTRONIA - Patagonia Extrema

Beschreibung

Dieser Pinot Noir wurde von verschiedenen Parzellen der Bodega Otronia vinifiziert. Jedes Traubgut der unterschiedlichen Blöcke wurde einzeln in offenen Betonbehältern fermentiert und anschließend zu einem einzigartigen Pinot Noir Profil cuuviert. Die Trauben wurden im März geerntet und zu 50% mit der ganzen Rispe und zu 50% mit Kohlensäure mazeriert um eine natürliche Fruchtigkeit im Wein zu bewahren.

Farbe:	rubinrot
Rebsorte:	Pinot Noir
Charakteristik:	Kirsch- und Erdbeeraromen durchströmen die Nase, dazu Gewürznoten von schwarzem Pfeffer und dezenter Mineralität, frisch und komplex am Gaumen mit delikater Fruchtfruchtstruktur, laganhaltendes Finish
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	1,8 g/l
Gesamtsäure:	6,7 g/l

Gastromische Empfehlungen

entfaltet zu Fischgerichten mit kräftigem Eigengeschmack wie gegrillter Lachs oder Thunfisch, leicht gekühlt sein volles Potential.

Stand: 03.06.2026 14:03 Uhr