

RHU mezcla tinta

Jahrgang: 2018
Erzeuger: Viñedos de Alcohuz
Art. Nr.: 602.300

Herkunftsland: Chile
Region: Valle de Elqui
Ort des Gutes: Paihuano



Auszeichnungen

Robert Parker / The Wine Advocate: 95 Punkte (Jg. 2018)
Tim Atkin: 98 Punkte (Jg. 2018)
Falstaff Deutschland: 96 Punkte (Jg. 2018)
Weinwelt Verkostung: 94 Punkte (Jg. 2018)
Robert Parker / The Wine Advocate: 93 Punkte (Jg. 2019)

Weingut / Erzeuger

Willkommen bei dem wohl spektakulärsten Weinprojekt Chiles... und vielleicht der Welt. Wo wir hier sind? Wir befinden uns in einem Ausleger des Valle de Elqui, inmitten der Anden im Norden von Chile, etwa auf 30° südlicher Breite, auf 2.206 m über NN., bei dünner Luft und umgeben von karger Gebirgslandschaft und skurril geformten Weinbergen... ansonsten gibt es hier nichts außer das kleine, aber moderne und innovative Weingut Viñedos de Alcohuz.

Alles begann hier mit der Vision von Álvaro Flaño und Sohn Patricio, die im Valle de Elqui aufgewachsen und mit der Region tief verwurzelt sind. Sie nahmen sich fest vor in dieser komplexen und schwierig zu bewirtschaftenden Heimatregion Wein zu produzieren. Bei der Verwirklichung dieser Idee war Marcelo Retamal, einer von Chiles renommiertesten Winemakern, maßgeblich beteiligt. Er arbeitete bereits für über 350 Weingüter in Chile und gehört zu den einflussreichsten Weinlegenden des Landes. Zu Recht wurde er 2021 als "Winemaker of the Year" gekürt und war sofort Feuer und Flamme für dieses Projekt. "In der Weinbranche hört man so oft den Begriff 'einzigartig', dass er langsam seine Bedeutung verliert. Was allerdings hier (bei Viñedos de Alcohuz) in Elqui passiert, die Weine die wir hier machen, lassen sich einfach nicht anders beschreiben", stellt Retamal die besonderen natürlichen, wie auch technischen Gegebenheiten hier im Niemandsland der Anden heraus. Bei Viñedos de Alcohuz entstehen unvergleichliche Weine.

Was macht die Weine also so besonders? Drei fundamentale externe Faktoren üben Einfluss auf die Traubenentwicklung aus: Höhe, Sonne und Boden. Die Weinberge der ausschließlich roten Sorten Syrah, Garnacha, Petit Verdot, Malbec, Touriga Nacional und Petit Sirah liegen auf einer Höhe von 1.650 m bis 2.206 m. Der Himmel ist klar und die Sonneneinstrahlung dadurch sehr hoch, bei kühlen und sternenklaren Nächten. Ein Paradies für Astrologen mit den unzähligen Teleskopen in der Region. Alle Weine sind auch durch Sternbilder inspiriert. Der Boden besteht hauptsächlich aus losem Granit, der das Wurzelwachstum anregt. All diese Komponenten sorgen dafür, dass die Schalen der Trauben besonders dick sind. Trauben in dieser Stärke findet man in kaum einer anderen Region. Auch Weinkritiker, die diesen magischen Ort besuchen sind hellauf begeistert: "Alcohuz is one of the most striking vineyard landscapes in Chile and the whole world (...) they have some of the most extreme and stunning vineyards I've ever seen!" Luis Gutiérrez von Robert Parker Wine Advocate.

Hinzu kommen fundamentale interne Weinbereitungsfaktoren, die zum weltweiten Erfolg der Weine beitragen. Maximal schonend werden alle handgepflückten Trauben (Gelände lässt keine maschinelle Ernte zu) traditionell mit den Füßen in Steinbecken gestampft. Es wird mit wilden Hefen und Spontangärung gearbeitet. Die Fermentation der Syrah Trauben geschieht in großen Holzfässern (Foudres) in bis zu 35 Monaten (für den RHU). Der Garnacha und Malbec wird in Betontanks ausgebaut und schließlich in Betoneiern

für 20 Monate fermentiert. So erhält jede Traube die für sie beste Verarbeitung.

Das Hauptaugenmerk von Alcohuz liegt auf der Syrah-Traube, dessen Anbau und Veredlung vom Team über Jahre perfektioniert wurden. Die Syrah-Reben stehen auf grobem Granitgestein unterschiedlichen Alters mit Quarz- und Toneinflüssen. Syrah ist in den Masterblends RHU und GRUS, sowie im reinsortigen Lagenwein TOCOCO Primärtraube. Familie Flaño wie auch Winemaker Retamal sind sich sicher, dass der Syrah aus Alcohuz einer der besten der Erde wird! Da spitzen Winemaker aus dem Barossa Valley, Washington und nicht zuletzt dem Burgund sicherlich aufmerksam die Ohren? aber probieren Sie es doch am besten selbst!

Beschreibung

Der Syrah und der Petite Sirah hatten eine Vormaischung von 2 Tagen in Felsenweinpresse. Für die Garnacha wurde die Gärung aufgrund der Oxidationsempfindlichkeit in Betontanks durchgeführt. Die Trauben in den Weinpressen sind zu 90% ganze Trauben mit Schale. Die Gärung erfolgt spontan mit natürlichen Hefen, wobei tägliches Traubenstampfen Spannung und Sanftheit des Weins bietet. Die Maischezeit dauerte 11 Tage in Felsenweinpresse und 21 Tage für die Garnacha.

Farbe:	dunkelrot mit violetten Reflex
Rebsorte:	Syrah, Petite Syrah, Garnacha
Charakteristik:	in der Nase ungezwungen dicht mit floralen Noten und einer Portion Gebirgsfrische, am Gaumen Aromen von getrocknetem Fleisch und schwarzen Oliven mit dezenter Wildbeeren Aromatik, hohe Konzentration in der Flasche mit viel Entwicklungspotential
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	8 Jahre
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	1,67 g/l
Gesamtsäure:	6,71 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ist bereits solo ein Hochgenuss und kann bedenkenlos als Meditationswein genutzt werden.

Stand: 10.06.2026 12:54 Uhr