WEBER-VONESCH

Barda Pinot Noir Patagonia 2022

Bodega Chacra

Typ	Rotwein
Herkunft	Argentinien, Patagonien
Produzent	Bodega Chacra
Ausschanktemperatur	16-18°C
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Pinot Noir
Ausbau	im Barrique und Zement
Passt zu	Braten, Fisch, Lamm, Wild
Awards	Gerstl 18 / 20 , James Suckling 93 / 100 , Lobenberg 93 bis 94+ / 100
Grösse	75 cl
Jahrgang	2022
Artikelnummer	95012430

Bemerkungen

Piero Incisa della Rocchetta, der Enkel von Sassicaia Gründer Mario Incisa della Rocchetta, brachte mit der Gründung der Bodega Chacra die argentinische Region Patagonien im Süden des Landes auf die Weltweinkarte. Der junge Winzer hat das Visionärtum wohl in die Wiege gelegt bekommen. Im kühlen Klima Patagoniens konzentriert er sich auf biologisch-dynamisch angebauten Chardonnay und Pinot Noir, die den Weinen des Burgunds wesentlich näher sind als man sich träumen lassen würde.

Degustationsnotizen

Barda ist der Einstieg in Chacras sagenhafte Pinot Noir Welt und übertrifft sich selbst im Preis-Genussverhältnis. Rein, mineralisch und kraftvoll, mit konzentrierten Aromen von roten Pflaumen und getrockneten Himbeeren, die von kräftigen Fleischnoten begleitet werden. Sandelholz-Akzente verweilen im Abgang und zeigen sanfte Tannine. Pinot Noir, der auch zu Fisch passt und sogar leicht gekühlt, zumindest aber nicht zu warm getrunken werden sollte. Sehr fein und für Eleganztrinker.

Passt zu

Lamm, Wild, Braten, aber auch Fisch.