Malbec «Vinyes Ocults»

Produzent	Tomás Stahringer
Land/Gebiet	Argentinien/Mendoza
Appellation	Valle de Uco MO
Jahrgang	2019
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Malbec (100%)
Ausbau	12 Monate in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	2.6 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2028
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	20000 Flaschen
Bewertung	Tim Atkin MW: 89/100
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 geschichtsträchtigsten 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 anfing. 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.

Ein Malbec wie aus dem Bilderbuch und auch unser persönlicher Lieblingswein von Tomás Stahringer: violett in der Farbe, frischfruchtig im Duft mit Noten von Pflaumenkompott, Brombeeren, Schokolade und etwas schwarzem Pfeffer. Im Gaumen herzhaft mit angenehmem, fast süsslich anmutendem Gerbstoff, präzise, mit saftigem Abgang. Mit einer Trinktemperatur von 16 bis 18 Grad lässt er sich mit seiner saftigen Frucht und seinem feinen Tannin zu hochwertigem Rindfleisch geniessen.