

Passo Doble, Rosso di Argentina Valle de Uco BIO*MASI – Mendoza, Argentinien*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Malbec, Corvina
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Aromen von überreifen roten Früchten, Dörripflaume und Vanille
Alkohol:	14 vol.%
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	Ideal zu gegrilltem roten Fleisch, vegetarischen Grillgerichten und Falafel sowie reifen Käsesorten.
Verfügbare Formate:	0,75 Liter

Charakteristik

Der Passo Doble funkelt in einem dunklen, fast undurchdringlichen Rot. In der Nase überreife Beerenfrüchte, getrocknete Pflaumen und Vanille. Am Gaumen reichhaltig und konzentriert, mit bemerkenswerten Tanninen, die jedoch überraschend weich und sanft sind. Fest und abgerundet mit einem langen Abgang, der noch einmal die großzügige Fruchtigkeit hervorhebt.

Klima/Terroir

Die biologisch bewirtschafteten Weinberge befinden sich im berühmten Weinbaugebiet von Mendoza im Westen Argentiniens und liegen auf einer Höhe von 950-1050 Metern über dem Meeresspiegel im Tupungato-Tal. Der Boden ist steinig, sandig und kalkhaltig. Geringe organische Substanz und guter Mineralgehalt.

Ausbau

Die hier angewandte Technik ist eine Spezialität von Masi: die doppelte Gärung. Nach der sanften Pressung der Malbec-Trauben erfolgt eine 15-tägige Gärung auf der Haut in Edelstahl tanks bei einer konstanten Temperatur von 21-23°C. Die zweite Gärung dauert etwa 15 Tage bei 18-20°C und erfolgt mit ausgewählten Hefen unter Zugabe von Corvina-Trauben, die vor dem Pressen eine leichte Appassimentierung erhalten haben. Danach reift der Wein 9 Monate in französischen Eichenfässern. Anschließend mindestens zwei Wochen Flaschenreifung.

Das Weingut

Das Weingut Masi ist seit mehreren Generationen im Besitz der Familie Boscaini. Der Passo Doble ist ein Rotwein, der auf dem biologisch bewirtschaftetem Weingut Masi Tupungato im Mendoza, Argentinien, erzeugt wird. In diesem Wein verbindet Masi seine Kunst des Appassimento, hier das Verfahren der doppelten Gärung, mit der reinen Natur Argentiniens. Durch die Zugabe von leicht angetrockneten und gepressten Corvina Trauben, wird der kraftvolle Geschmack der autochthonen Rebsorte Malbec unterstützt und kommt dadurch intensiver zur Geltung, sodass ein neues Geschmackserlebnis entsteht, welches man so von argentinischen Weinen bisher noch nicht kannte.

**MASI®**