



## 2020er Finca Las Moras Dada No. 1

Die Finca Las Moras unterhält Weinberge im Pedernal-Tal, dieses liegt in den Hochlagen Mendozas, südlich von San Juan. Hier wird Weinbau bis in eine Höhe von rund 1300 Metern betrieben. Durch die hohen Unterschiede zwischen Tages- und Nachttemperaturen wird hier die Frische und Reintönigkeit in der Traube erhalten. Der Önologe Eduardo Casademont überlässt bei der Weinbereitung nichts dem Zufall. Mit dem Esprit des Dadaismus geht Eduardo an die Kreation dieses Weines: "Es geht darum, ausgetretene Pfade zu verlassen, Neues zu wagen und sein ganz eigener Geschmacksexperte zu sein". Sein Dada No. 1 wurde aus Malbec und Bonarda erzeugt und in Barriques aus amerikanischer Eiche ausgebaut. Der Wein zeigt eine Nase mit konzentrierten Fruchtaromen von Brombeeren, Kirschen, Himbeeren, Vanille, Lakritz, Mokka, Schokolade, gebrannte Mandeln, Pfeffer, Wacholder, Thymian und Veilchen. Am Gaumen druckvoll, dichte Frucht, würzig, saftiger Biss, viel samtene und süßliches Tannin, vielschichtig, viel Charme und ein langer Nachhall.

<b>Land</b>	Argentinien
<b>Region</b>	Mendoza
<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Rebsorte</b>	Bonarda, Malbec
<b>Geschmack</b>	halbtrocken
<b>Barrquetyp</b>	amerikanische Eiche
<b>Monate im Barrique</b>	
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5
<b>Säure (Gramm)</b>	5.5
<b>Restzucker (Gramm)</b>	10
<b>Verschlussart</b>	Kork
<b>Lagerfähig bis</b>	2025
<b>empf. Trinktemperatur</b>	14-18
<b>Füllmenge</b>	0.75
<b>genuss7-Bewertung</b>	86
<b>Speisen</b>	Barbecue, Tofu gebraten oder gegrillt, Wildschweingerichte



## No - Argentinien - Mendoza

---

Die Finca Las Moras unterhält Weinberge im Pedernal-Tal, dieses liegt in den Hochlagen Mendozas, südlich von San Juan. Hier wird Weinbau bis in eine Höhe von rund 1300 Metern betrieben. Durch die hohen Unterschiede zwischen Tages- und Nachttemperaturen wird hier die Frische und Reintönigkeit in der Traube erhalten. Der Önologe Eduardo Casademont überlässt bei der Weinbereitung nichts dem Zufall. Mit dem Esprit des Dadaismus geht Eduardo an die Kreation dieses Weines: "Es geht darum, ausgetretene Pfade zu verlassen, Neues zu wagen und sein ganz eigener Geschmacksexperte zu sein". Sein Dada No. 1 wurde aus Malbec und Bonarda erzeugt und in Barriques aus amerikanischer Eiche ausgebaut. Der Wein zeigt eine Nase mit konzentrierten Fruchtaromen von Brombeeren, Kirschen, Himbeeren, Vanille, Lakritz, Mokka, Schokolade, gebrannte Mandeln, Pfeffer, Wacholder, Thymian und Veilchen. Am Gaumen druckvoll, dichte Frucht, würzig, saftiger Biss, viel samtene und süßliches Tannin, vielschichtig, viel Charme und ein langer Nachhall.

Weitere Weine von No finden Sie auf [www.genuss7.de](http://www.genuss7.de)