

Finca Las Moras »DADÁ Incrediblends I«

Artikel-Nr: 171012

ANBAUGEBIET Argentinien, Mendoza

REBSORTE(N) Cabernet Sauvignon, Malbec

ERZEUGER Finca Las Moras (Grupo Peñaflor)

AUSBAU Nach kurzer Maischegärung in Edelstahl Tanks ausgebaut.

VERSCHLUSS Naturkorken

BESCHREIBUNG Dem tiefen Rubinrot ist die Eleganz bereits anzumerken, mit der dieser Wein beeindruckt. Durch den kompletten Verzicht auf ein Fasslager und den ausschließlichen Ausbau im Edelstahltank, verführt das Bukett sofort mit satter Frucht von roten und schwarzen Früchten, wofür der Malbec Pate steht. Der Cabernet Sauvignon wiederum drückt dem Blend mit Noten roter Paprika und schwarzen Pfeffers seinen Stempel auf. Auch am Gaumen spürt man die tolle Balance der Cuvée-Partner: Tannine, Frucht und Frische sind perfekt aufeinander abgestimmt und auch die Länge kann sich schmecken lassen.

SERVIEREMPFEHLUNG Käse, Lammgerichte, Rind, Wildgerichte oder kräftige Pasta Gerichte.

SERVIERTEMPERATUR 16 - 18 °C



Fulminanter Blend im DADÁ-Style - Anfang des 20. Jahrhunderts mischten die Dadaisten die Kunstwelt auf. Seit Anfang des 21. Jahrhunderts mischt die Finca Las Moras mit DADÁ die Weinwelt auf. Denn DADÁ steht für Weine abseits des Mainstreams. Für andere Weingüter ein No Go? Für Winemaker Eduardo Casademont eine Extramotivation! Sein Finca Las Moras DADÁ Incrediblends I etwa räumt mit der Vorstellung des fassgereiften, wuchtigen Rotweinblends auf. Natürlich steckt da ein Gedanke dahinter. Auch die Dadaisten verfolgten ja Ideen mit ihrer »Anti-Kunst«. Eduardo Casademont möchte ausschließlich die frischen Fruchtaromen und die feine Pfefferwürze der beiden Rebsorten betonen. Und so zeigt sich der Incrediblends I ausgesprochen elegant und dennoch spiegelt er prägnant seine Rebsorten wider. Ein unglaublicher Blend? Nein, ein Incrediblend. Und zwar der erste seiner Art. DADÁ sei Dank.

