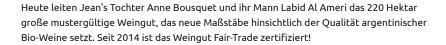




DOMAINE BOUSQUET, Uco Valley

Als der Franzose Jean Bousquet, Winzersohn in dritter Generation, im Jahr 1990 nach Argentinien reiste, veränderte dies sein Leben. Fasziniert vom Land und seinen Menschen wollte er dort Fuss fassen und seinen eigenen Wein herstellen. Im Uco Valley fand er weit oberhalb der dort etablierten Weingüter sandige Böden und kaufte Land. "Sie machen den größten Fehler Ihres Lebens", meinte der Makler beim Unterschreiben des Kaufvertrages, denn hier standen noch nie Reben. Die Einheimischen erklärten ihn für verrückt. From Zero to heroe: Heute ist die Domaine Bousquet das am höchsten prämierte Bio-Weingut der Erde!

Die Familie verkaufte ihre Weingüter in Bordeaux und baute innerhalb weniger Jahre ein Spitzenweingut auf. Dank der Höhenlage von über 1.200 Meter und der sandigen Böden fällt die biologische Bewirtschaftung leicht. An 360 Tagen im Jahr scheint hier die Sonne, beständig weht frische Luft von den Bergen. Das bewahrt die natürliche Säure im Wein, und die Beeren schützen sich mit einer dicken Beerenhaut gegen die hohe UV-Strahlung. Beste Voraussetzungen also für biologischen Weinbau und große Weine.





Reserve Malbec 2024

Wie in Südamerika üblich reifen Reserva-Weine in Barriquefässern. Bei Bousquet bleiben sie mindestens 10 Monate bis zu einem Jahr in kleinen Fässern aus französischer Eiche. Enorm dichte, undurchdringliche, tiefdunkle Farbe. In der Nase fleischige und würzige Aromen, mit zarten Röstnoten. Sehr viel feinstes Tannin gibt ihm die Möglichkeit, 8 bis 10 Jahre zu reifen. Doch die opulente Frucht und seine herrlich balancierte Kraft lassen ihn schon heute zu einem Hochgenuss werden.

Weinsorte:	
Trinken bis:	2030
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	

