

11+1-Set Malbec Reserva Uco Valley 2018 Altos Las Hormigas

Dieser Anden-Malbec glänzt nicht nur mit seiner Top-Bewertung von 94+ Parker-Punkten, sondern auch angesichts seines beispiellosen Preis-Genuss-Verhältnisses. Und das wird mit dem 11+1-Set sogar noch getoppt. Denn hier gibt es eine Flasche geschenkt!



Weintyp	Rotwein
Produzent	Altos Las Hormigas
Region	Valle de Uco
Rebsorte(n)	Malbec
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	9



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94+/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The limestone starts in the Reserva/Reserve range, of which I tasted the 2018 Malbec Reserve, which is produced from vineyards on limestone soils in Altamira and Gualtallary. This is incredibly elegant, floral and expressive, with superb minerality on the palate. It has fine-grained tannins and is silky, tasty, long and expressive. Superb! This wine is all about texture, and it's the best reserve I ever remember." - Luis Gutiérrez

Bewertungen und Pressestimmen

Guía Descorchados über das Weingut

"Altos Las Hormigas was one of the first wineries to take a serious chance on malbec, back

when no one knew how much international success it was going to have. ... The company continues to bank heavily on malbec, deepening the origin of its wines, which are among the most exciting on the local scene. Its initial 206 hectares in Luján de Cuyo, where they also have their winery, expanded in 2011, when they planted another 50 in the Altamira zone of the Uco Valley."

Wine in Black-Bewertung: 94 P

Lange bevor Malbec seinen Siegeszug um die Welt antrat, erkannte der italienische Winzer Alberto Antonini bereits 1995 die große Zukunft der damals unterschätzten Rebsorte. Zum ersten Mal in Argentinien, begeisterten ihn Land, Leute und Böden derart, dass er seine Zelte in der Toskana abbrach und sich in der Weinbauregion Mendoza niederließ. In den vergangenen 25 Jahren sind Alberto und sein Team dann zu echten Terroir-Spezialisten avanciert und eine Hausnummer, wenn es um argentinische Spitzenweine geht. Allen voran mit ihren Malbec, die das Anden-Terroir genial ins Glas übersetzen.

Wortwörtlich herausragende Böden befinden sich im Valle de Uco, das sich rasant zum Hotspot in Mendoza entwickelt. Hier geschieht Weinbau auf so schwindelerregender Höhe von über 900 Metern! Ein Aufwand, der sich lohnt, denn die Höhenlagen mit kühlen Nächten und sonnenreichen Tagen sorgen für eine exzellente Fruchtaromatik. Und auch die Kalkstein- und Schwemmlandböden haben es in sich. Deren hoher Anteil an Kieselsteinen und damit Calciumcarbonat verleiht den Weinen eine sehr frische Mineralität. Kommt dann noch die Ausnahme-Crew um Alberto hinzu, sind die Bedingungen perfekt, um allerfeinsten Wein zu keltern. So wie diese Malbec Reserva, die mit ihrer Eleganz und mineralischen Textur Robert Parker's Südamerika-Spezialisten Luis Gutiérrez schier umhaut: "It's the best reserve I ever remember." Da werden die 94+ Parker-Punkte und zweieinhalb Jahre der Reife fast zur Nebensache!

Tasting Note

Schon wie diese wunderbar eigenständige Reserva mit ihrem dunklen Kirschrot ins Glas fließt, ist beeindruckend. Das Bouquet zeigt reichlich schwarze Johannisbeeren, bei weiterem Schwenken wunderbar komplex mit dichten Fruchtnoten von Brombeere, Kirsch und Holunder, dazu mineralische Aspekte (Graphit), balsamische Aromen (Lakritz, Eukalyptus), alles unterlegt mit einem Hauch weißen Pfeffers. Am Gaumen mit feinkörnigem Tanninen und von mineralischer Textur, im Finale würzig und von konzentrierter Länge.

Passt zu

Der Malbec ist eine perfekte Begleitung zu Charcuterie sowie Auberginen und Steaks vom Grill. Auch kräftig gebratene Pilze machen sich hervorragend dazu.

Weingut

Als der toskanische Winzer Alberto Antonini 1995 zusammen mit seinem Freund und Jungunternehmer Antonio Morescalchi Argentinien besuchte, um seinen Wein-Horizont zu erweitern, verliebte er sich auf den ersten Blick unsterblich in die wunderschöne und kontrastreiche Landschaft Mendozas. Auf über 700 Höhenmetern treffen karge Steppen auf die imposanten Anden. Hier, wo sich El Niño und La Niña abwechseln und für faszinierende klimatische Bedingungen sorgen, wollte Antonini sein neues Weingut gründen. Er erkannte sofort das Potenzial von Boden, Höhe und Klima. Und von den heimischen Rebsorten. Während die Welt Malbec oder auch Bonarda noch als minderwertig belächelte, sah Antonini darin die argentinische Wein-Zukunft.

Zurück in Italien, suchte Alberto Antonini zusammen mit seinem Freund Antonio Morescalchi Investoren und kaufte so 206 Hektar Weinbaufläche in Mendoza. Zusätzlich holte er Attilio Pagli, ebenfalls ein Winzer aus der Toskana, sowie den argentinischen Agronomen Carlos Vazquez, der 20 Jahre lang mit Catena zusammenarbeitete, mit ins Boot. Als 1996 die ersten Malbec- und Bonarda-Reben gepflanzt wurden, stand das Team vor einem großen Problem mit kleinen Tieren: Ameisen-Kolonien fraßen über Nacht immer wieder die Baby-Reben auf. Es dauerte ein wenig, bis das Team eine Lösung fand, die kleinen Krabbeltiere auf ökologische Art und Weise davon abzuhalten, die Reben anzuknabbern. Aber die vier Männer nahmen es mit Humor und fanden so auch gleichzeitig den Namen für ihr Weingut: Altos Las Hormigas ("Ameisenhügel").

Trotz dieser anfänglichen Startschwierigkeiten, legte das Team um Antonini einen echten Traumstart hin. Innerhalb der ersten Jahre gelang es ihnen, zu echten Terroir-Spezialisten zu werden - und zu Koryphäen in Sachen Malbec und Bonarda. Vor allem Malbec-Weine wie der 'Gualtallary' oder der 'Paraje Altamira' räumen regelmäßig extrem hohe Bewertungen bei Robert Parker und Co. ab. Damit gehört Altos Las Hormigas zu den Vorreitern der ersten Stunde, wenn es um die herausragende Qualität von Malbec aus Argentinien geht.

Vinifikation

Die Malbec Reserva Valle de Uco 2018 von Altos Las Hormigas wird zu 100 % aus Malbec vinifiziert. Die Trauben stammen aus verschiedenen Weinbergen im Valle de Uco (aus den Subbereichen Paraje Altamira und Gualtallary), deren Kalk- und Schwemmlandböden durchsetzt sind von Kieseln. Die Trauben werden sorgsam von Hand gelesen. Die Fermentation erfolgte mit weinbergseigenen Hefen, der Tresterhut wurde sehr schonend behandelt, um eine Überextraktion zu vermeiden. Anschließend reifte der Wein 18 Monate lang in ungetoasteten 3.500 Liter-Fässern aus französischer Eiche und weitere 12 Monate auf der Flasche.