



# Finca La Escuela Malbec 'La Piedra' Mendoza 2014

## Bodegas Tinto Negro

Argentinischer Pracht-Malbec von alten Reben, die über 1.200 Meter hoch stehen. Ein handwerkliches Meisterstück der Bodegas Tinto Negro und mit 95 Punkten vom Guía Descorchados sowie 94 Punkten von James Suckling bestens bewertet!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Bodegas Tinto Negro
Region	Mendoza
Rebsorte(n)	Malbec
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2024
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 95/100 Punkte Guía Descorchados

"Wie der Name schon sagt, ist dieser Wein aus Trauben vinifiziert, die von den steinigsten Parzellen des 7,5 Hektar großen Weingartens in Altamira stammen. Hier gibt es herrliche rote Früchte, die auf eine feste und kompakte Struktur treffen. Die animierende Weinsäure unterstützt diese Gaumen-Party, aber der Wein hat auch eine würzige Seite, während seine florale Veilchen-Note für köstliche Frische sorgt." - Patricio Tapia

### 94/100 Punkte James Suckling

"Plum and berry fruit character. Rose undertones. Full-bodied, tight and focused. Dark-berry aftertaste. From stoney soils. Tiny production." - James Suckling

## Internationale Pressestimmen

### Robert Parker's Wine Advocate über Tintonegro

"Tintonegro is another venture belonging to American-born Jeff Mausbach (who worked for Catena until 2010) and Alejandro Sejanovich, who was born in Mendoza, studied both there and in Montpellier, and soon worked for Catena in vineyards, oenology and research until 2010. TintoNegro, means 'black wine' in Spanish, a reference to Malbec's dark, blackish color. Mausbach and Sejanovich have three other projects together: Manos Negras, TeHo and Anko. Mausbach explained, "TintoNegro explores the different expressions of Malbec from Mendoza when it grows in different terroirs, from the Primera Zona (the so called First Zone, which includes the classic zones of Maipu and Lujan de Cuyo) at 850

meters, the Uco Valley at 1,100 meters, San Carlos at 1,200 meters altitude, and then two single vineyards in Altamira and La Consulta." Altitude is important, as the higher the altitude, the later the harvest because it is colder. The difference in light is also important, including the intensity of the light, especially the ultraviolet rays that produce more polyphenols in the skin of the grape to protect the seeds.

However, things get more complicated, as they also have a range of wines produced with Italian varieties and in 2013 they bottled a Criolla Chica, the grape also known as Mision or Pais, which is the grape the Spanish brought to America in the 16th century. This is now an obscure grape, almost extinct nowadays (it survives in small quantities in the Canary Islands), called Listan Prieto, but for centuries it was the most planted variety in America. Alejandro did micro-vinifications from the different soils from this same vineyard, Finca la Escuela, trying to understand the vineyard and to demonstrate how Malbec shows depending on where it is planted. The 2011 is the first time these wines have been bottled separately. 600 bottles of each wine were produced." - Luis Gutiérrez

## Wine in Black-Bewertung: 95 P

In nahezu jeder Weinbau-Nation gibt es eine charismatische Rebsorte, die prägend ist für das Image des Landes. In Italien ist das sicher Sangiovese, in Spanien fällt einem sofort Tempranillo ein, während Deutschland mit Riesling verbunden wird. Und was wäre Frankreich ohne Cabernet Sauvignon? Wendet man seinen Blick nach Argentinien – immerhin die fünftgrößte Weinnation der Welt – dann gibt es dort nur eine Rebsorte, die weltweit Beachtung findet und die als Maß aller Dinge gilt: Malbec!

Gerade in den Hochlagen, und in Argentinien heißt hoch bis weit über 1.000 Meter, fühlt sich der Malbec pudelwohl. Kommen dann noch zwei großartige Önologen wie Alejandro Sejanovich und Jeff Mausbach von der Bodegas Tinto Negro dazu, die satte 15 Jahre im Dienste von Nicolás Catena standen, entstehen Meisterwerke wie der Finca La Escuela Malbec 'La Piedra' 2014, der großartige 95 Punkte vom Guía Descorchados und ebenso starke 94 Punkte bei James Suckling einfuhr! Das Beste daran: Während so mancher Luxus-Malbec einen Preis besitzt, der so hoch ist, wie die Lagen aus denen er stammt, ist der Malbec 'La Piedra' ein regelrechtes Preis-Qualitäts-Wunder und zieht eine Show im Glas ab, die sich gewaschen hat!

Er leuchtet in einem tiefen Rot, das gleichermaßen ins Dunkelblaue und Violette changiert – und im Kern fast schwarz ist. Sein aromatisches Bouquet verströmt den Duft frischer Beerenfrüchte, reifer Pflaumen sowie einen Hauch von Kirschsafft, Tabak und Kaffee. Am Gaumen präsentiert sich der Wein kraftvoll und angenehm offen zugleich, mit viel saftiger Frucht (auch hier sind es wieder Pflaumen und Schattenmorellen), feinen Röstaromen, geprägt von Pfeffer, wilden Kräutern und mineralischen Noten und einer anregenden, gut integrierten Säure. Das (für Malbec typisch) sanfte Tannin schmiegt sich wie ein schnurrendes Kätzchen an den Gaumen. Sein Körper ist klar strukturiert (hier zeigt sich die langsame Reife eines Hochlagen-Malbec), sehr elegant und perfekt ausgewogen – mit einer betörenden Länge im markanten, mineralischen großen Finale.

Man besorge sich das beste Stück Rindfleisch oder Salzwiesenslamm, was man auftreiben kann, dann eine Karaffe und zwei gute Bordeaux-Gläser und jemanden, den man sehr gut leiden mag. Das wird ein großer Abend!

## Weingut

Die Bodegas Tinto Negro ist in Luján de Cuyo in Argentinien's berühmtester Weinregion Mendoza beheimatet und ist das Projekt von Alejandro Sejanovich und Jeff Mausbach, die über 15 Jahre als Leitungsteam bei Nicolás Catena arbeiteten, bevor sie ihre eigenen Weine in Angriff nahmen. Dritter im Bunde ist Jorge Crotta, der den Vertrieb organisiert und auf der berühmten Business School von Mendoza und bei Salentein gelernt hat. Schon der Name ist Programm, heißt doch Tinto Negro 'Schwarzer Wein' als Anspielung auf die dichte Farbe der wichtigsten Rebsorte dieses Guts: Malbec, die lediglich mit etwas Cabernet Franc komplettiert wird. Wie bei so vielen Übersee-Weingütern ist das Sortiment pyramidal aufgebaut. Die Basisweine stammen von verschiedenen Weingärten in Mendoza und dem Uco Valley, doch besitzt die Bodegas Tinto Negro auch zwei eigene Fincas auf denen die Top-Terroir-Malbecs in Mini-Editionen entstehen.

Die Finca La Escuela befindet sich in Paraje Altamira auf einer Höhe von 1.200 m ü.d.M.. Der Weinberg hat seinen Namen von einem 100 Jahre alten ländlichen Schulhaus, das immer noch auf dem Grundstück funktioniert und als Anker für die umliegende ländliche Gemeinde fungiert. Dieser Weinberg hat ein sehr einzigartiges Bodenprofil mit vier verschiedenen Bodentypen auf dem 7,5 Hektar großen Grundstück: Limo (Schlick), Piedra (Stein), Grava (Kies) und Arena (Sand). Vineyard 1955 befindet sich im Bezirk La Consulta an der Südspitze des Uco-Valley auf einer Höhe von 900 Metern. Der Weinberg ist nach dem Jahr, in dem es gepflanzt wurde benannt: 1955. Einer von Mendozas

wunderschönen alten Weinberge, die nur noch einen Kleinst-Ertrag ergeben.

Die Weine gehören mittlerweile zu Malbec-Elite, Robert Parker's Wine Advocate schreibt dazu: "The top range is sourced from two estate vineyards in Altamira in the Uco Valley, Finca La Escuela and 1955."

## **Vinifikation**

Tinto Negro Finca La Escuela Malbec 'La Piedra' 2014 wird aus handverlesenen Trauben der Parzellen mit steinigem Terroir (Piedra) der Finca La Escuela auf 1.200 m ü.d.M. vinifiziert. Nach der Entrappung findet die Fermentierung in Edelstahl statt, bei einer für Rotwein recht kühlen Temperatur, um möglichst viel Extrakt zu gewinnen. Die malolaktische Gärung erfolgt in Fässern, die Bâtonnage wird per Hand durchgeführt. Nach Abschluss der Fermentierung reift der Wein 12 Monate in französischen Barriques, davon 33 % neu.