



## Bodega Del Fin Del Mundo Extra Brut

Sekt / Schaumwein / Champagner - Argentinien

Ein perfekter Sekt für spezielle Anlässe.

0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

**Artikel:** Bodega Del Fin Del Mundo Extra Brut

**Land:** Argentinien

**Region:** Patagonien, Neuquén

**Erzeuger:** Bodega Del Fin Del Mundo

**Rebsorte:** 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

**Alkohol:** 12,5%

**Restzucker:** 9,0 g/l

**Säure:** 6,4 g/l

**Charakteristik:** Sehr feine und anhaltende Perlage.

**Farbe:** Goldgelb mit leicht pinken Schattierungen.

**Aroma:** Eine begeisternde aromatische Komplexität. Sie entsteht aus der Kombination der Aromen von roten Beeren und tropischen Früchten, die aus der Pinot Noir-Traube stammen und den leichten blumigen Noten aus dem Chardonnay. Durch Reife auf der Hefe wird die Aromenvielfalt durch an getrocknete Früchte, Mandeln und Nüsse erinnernde Töne ergänzt.

**Geschmack:** Am Gaumen zeigt sich eine beeindruckende Balance zwischen Säure-, Frucht- und Zuckergehalt.

**Trinktemperatur:** 6 - 8 °C

**Serviervorschläge:** Perfekt für besondere Momente. Auch als extravaganter Aperitif zu Austern, Hummer- und Muschelgerichten oder geräuchertem Lachs, sowie zu frischen Früchten, vor allem Erdbeeren.

Vinifikation: Der Basiswein für diesen „Sparkling“ ist ein klassisches Cuvée und besteht zu 65% aus Pinot Noir und zu 35% aus Chardonnay-Wein. Auch der feine Perl-Effekt des Sektes wird durch die klassische Methode der Champagner Herstellung, der „Méthode Traditionelle Champenoise“, erreicht. Bei einer Temperatur von 14°C wird der Grundwein für 12 Monate in Kontakt mit der Hefe ruhen gelassen.

Bodega: Die 1999 gegründete Kellerei "Bodega del Fin del Mundo" liegt im Südwesten der argentinischen Metropole Buenos Aires - nahezu 1.000 km entfernt in einer jungen Weinbauregion. Die Übersetzung bedeutet "Weinkellerei vom Ende der Welt". Genauso erscheint die endlose Weite der Provinz Neuquén in Patagonien.

Dort herrschen ideale klimatische Bedingungen für den Anbau von Rebstöcken. Die starke Aromenvielfalt der hier wachsenden Reben sind bedingt durch außergewöhnlich hohe Temperaturunterschiede von bis zu 20° C zwischen Tag und Nacht. Die Weine zeichnen sich durch intensive Farbe, feine Säure und Komplexität aus.

Bereits der erste Wein von Bodega del Fin del Mundo, ein Malbec 2002, erhielt eine Silbermedaille. Seither gewinnen die Weine auch international bedeutende Wettbewerbe, Medaillen und Auszeichnungen.

Die Inhabersfamilie plante zusammen mit ihrem Winemaker Marcelo Miras und ihrem Berater Michel Roland aus Frankreich die modernen Kellereigebäude, die 2003 eröffnet wurden und mit den weltweit modernsten Technologien und Maschinen ausgestattet sind. Ziel ist es aus den einzigartigen Eigenschaften des patagonischen Terroirs Weine von höchster Qualität zu erzeugen.

### Produktdetails

### Zutaten/Allergene

# Datenblatt : Bodega Del Fin Del Mundo Extra Brut

**Allergene:** Sulfite, Milchprotein

## **Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Argentinien

**Unternehmen:** Bodega Del Fin Del Mundo

**Anschrift:** Bodega: Ruta Provincial 8. km. 9. - San Patricio del Chañar, Neuquén  
Oficina Comercial Bs.  
As.: Honduras 5663 - CP 1414 CABA, Argentina

**Inverkehrbringer:** Heinz Eggert GmbH

**Anschrift:** Eppenser Weg 3, D-29549 Bad Bevensen

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.09.2021