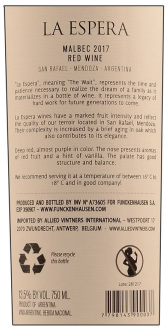
FUNCKENHAUSEN
VINEYARDS

Funckenhausen
2017 La Espera

MALBEC - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Mooie, donkere kleur. In de neus braambes, violet en een lichte kruidigheid. Volle, diepe maar aangename smaak met een vleugje framboos en kokosnoot. Aanhoudende afdronk, gestructureerd en lang.

Klimaat:

Warm klimaat met veel zonne-uren en een gematigde constante neerslag. De constant aanwezige wind houdt de wijngaarden droog en schoon. Irrigatie gebeurt met vers smeltwater uit de Andes.

Ondergrond:

Zand-Leem bodems met rotsen en kalk. Goede waterhuishouding.

Vinificatie:

De fermentatie gebeurt in kleine, temperatuurgeregelde, inox vaten met geselecteerde gisten. Na maceratie van 8 tot 12 dagen krijgt de wijn een spontane, malolactische fermentatie. 40% van de wijn rijpt 6 maand op Amerikaanse en Franse eik waarna die met 60% houtvrije wijn wordt geblend teneinde wat meer structuur te geven en toch het zuivere, fruitige karakter te behouden. 6 maand rijping op de fles.

FUNCKENHAUSEN

In 2003 begon Kurt Heimlein een zoektocht naar wat de ideale plaats voor zijn droom-wijndomein moest worden. Na een intense en lange zoektocht vond hij eindelijk in het zuiden van Mendoza, nabij San Rafaël, de vruchtbare oase die hij zocht. Het machtige zicht dat hij had van aan de oevers van de Diamante rivier tot aan de indrukwekkende Andes overtuigde hem nog meer. De eerste druivelaars werden aangeplant en landbouwkundige Franco Lucchini en de gerenommeerde wijnmaker Mauricio Lorca werden aan het team toegevoegd. De bedoeling is dan ook enkel voor de hoogste kwaliteit te gaan. 'La Espera' staat voor die lange, geduldige zoektocht naar de hoogste kwaliteit maar ook voor de hoop die nodig was om die droom te bereiken. 'Wij willen DE referentie van een topappellatie zijn!' hiermee een duidelijke ambitie uitsprekend!

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl