



Martel.
Wein geniessen.

Quimera blanco 2022

Mendoza
Achaval-Ferrer



Chardonnay, Viognier, Sémillon



2022



Mendoza



Fischspeisen aller Art, Geflügel, Hummer &
Krustentiere, Schwein, Vegetarische Gerichte
aller Art



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



naturnah



13.20 % Vol.



mittelschwerer Wein



Achaval-Ferrer

Zum Wein

Der weisse Quimera ist eine Neuheit. Gustavo Rearte, Winemaker von Achaval Ferrer, hat grosse Pläne. Er glaubt an das Potenzial von argentinischem Chardonnay (aus höheren Lagen) und Sémillon (von durchschnittlich 80 Jahre alten Reben). Diese beiden Rebsorten machen den Grossteil der Assemblage aus. Zusammen ergeben sie einen einzigartig komplexen argentinischen Weisswein mit Tiefe und Fülle.

Argentinien / Mendoza

Winzerportrait Achaval-Ferrer



Gustavo Rearte, Winemaker

Impressionen

