



2001 probierte Enrique Foster, ein in Mallorca geborener US-Amerikaner, zum ersten Mal einen Malbec aus Argentinien. Diese Erfahrung brachte ihn nach Mendoza, wo er einen 1919 gepflanzten Weinberg kaufte und die erste rein auf Malbec spezialisierte, nur mit Hilfe der Erdanziehungskraft arbeitende Kellerei baute.

Die Bodega Enrique Foster besitzt einen eigenen und zwei externe Weinberge in Luján de Cuyo, der wohl besten Zone für Malbec in Mendoza. Dadurch dass die Weinberge in unterschiedlichen Zonen liegen, wird das Risiko von Hagelschäden gemindert, denn man zieht es vor, lieber einen Teil der Ernte zu verlieren als Hagelnetze mit ihren noch wenig erforschten Langzeiteffekten auf die Trauben aufgrund des gefilterten Sonnenlichtes, erhöhter Temperatur und Feuchtigkeit zu installieren. Die traditionelle Bewässerung per Flutung der Bewässerungskanäle wurde zwar beibehalten, die Arbeit im Weinberg jedoch auf modernste Technik umgestellt. So wurde die Produktionsmenge mittlerweile mehr als halbiert. Ergänzt wird dieses durch modernste Technologie in der Kellerei, wo jegliche Pumpvorgänge vermieden werden, in dem ein flexibles Kransystem den Transport zwischen den verschiedenen Produktionsstufen und Tanks übernimmt. Man ist überzeugt davon, dass sich diese Extrainvestition durch die höhere Qualität der Weine mehr als auszahlen wird.

Die Bodega exklusiv mehrere kleine Weinbauern mit alten Malbec-Reben, um das enorme Potenzial dieser Weingärten zu erhalten, die ansonsten wahrscheinlich verkauft werden müssten - mit oft unbekannter zukünftiger Nutzung. Aus diesem Konzept entstanden die Terruño-Weine.

Die Barriquefässer lagern in einem 6.000 Kubikmeter großen unterirdischen Keller, der eine behutsame Reife der Weine bei konstanter Temperatur ohne den Einsatz von Klimaanlage ermöglicht.

### Technische Daten

<b>Rebfläche:</b>	Finca Foster, La Consulta (1.000m ü.M.) - 8 ha, gepflanzt 1966 Finca Lunlunta (900m ü.M.) – 4ha Finca Vistalba (1.100m ü.M.) – 4ha
<b>Traubensorten:</b>	ausschließlich Malbec
<b>Produktionskapazität:</b>	250.000 Liter in Tanks



### ***Lois – Sparkling Malbec (Vino Espumante)***

Einer der wenigen Rosé-Schaumweine, der nicht aus Pinot Noir-Trauben, sondern aus 100% Malbec hergestellt wird. Die tolle Aufmachung der Flasche unterstreicht das außergewöhnliche Geschmackserlebnis aus Komplexität, Frische und intensiver Kirschfrucht. Gute Lagerfähigkeit für 2-3 Jahre. 6 Monate sur-lie.

<i>Holzausbau:</i>	Methode Charmat (Sektverfahren)	<i>Alkoholgehalt:</i>	11,5%
<i>Anbaugebiet:</i>	Luján de Cuyo, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,58/4,51 g/l
<i>Trinkreife:</i>	jetzt		

### ***Ique – Malbec Rosado 2014 (2016)***

Bei Foster ist der Rosé ein Folgeprodukt der Blutung von Gärmost zwecks natürlicher Konzentration des Saftes. Daher stammen die Reben aus guten Lagen und wurden mit tiefem Ertrag gehalten. Dies ergibt kräftige Rosé-Weine, die auch zu Speisen geeignet sind.

<i>Holzausbau:</i>	nur Stahltank	<i>Alkoholgehalt:</i>	13,5%
<i>Anbaugebiet:</i>	Luján de Cuyo, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,73/1,80 g/l
<i>Trinkreife:</i>	jetzt		

### ***Ique – Malbec 2014 (2016)***

Jung, fruchtig, erfrischend und weich, aber keinesfalls leicht. Dieser Malbec repräsentiert die Essenz der Malbec-Traube und erreicht große Komplexität ohne Holzeinsatz. Rubinrote bis violette Farbe, Aromen von reifen Beeren, feste Struktur, weiche süßliche Tannine und angenehmer Abgang. Exzellenter Malbec für jeden Tag nach allerbestem Foster-Stil. Produktionsmenge: ca. 150.000 Flaschen pro Jahrgang.

<i>Holzausbau:</i>	nur Stahltank	<i>Alkoholgehalt:</i>	14,0%
<i>Anbaugebiet:</i>	Luján de Cuyo, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,02/2,25 g/l
<i>Trinkreife:</i>	jetzt		

Auch erhältlich in folgenden Größen: 0,375l (halbe Flasche) – Jahrgang 2016

### ***Enrique Foster – Malbec Finca Castro Barros 2010***

Ein großer, fruchtbetonter Wein mit intensiven Aromen von reifen dunklen Früchten. Paradebeispiel eines vollmundigen sortenreinen Malbec aus Mendoza. Ausgesuchtes Lesegut von mehr als 60 Jahre alten ertragsreduzierten Rebstöcken aus den kellereieigenen Weingärten in Luján de Cuyo (Finca Castro Barros). Intensive violette Farbe, exzellente Struktur und langer Abgang. Produktionsmenge: ca. 70.000 Flaschen pro Jahrgang.

<i>Holzausbau:</i>	12 Monate in teilweise neuen französischen Barriquefässern	<i>Alkoholgehalt:</i>	14,5%
<i>Anbaugebiet:</i>	Luján de Cuyo, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,40/1,77 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2022		

Weitere Jahrgänge erhältlich: 2006, 2008, 2009

Auch erhältlich in folgenden Größen: 1.5l (Magnum) – Jahrgang 2007 und 2006



Mendoza, als weltweit beste Zone für den Anbau der Malbec-Traube bekannt, besteht aus verschiedenen Anbauzonen, darunter Agrelo, Lunlunta, Vistalba, Maipú, Perdriel, Tupungato und Vista Flores. Jede Zone besitzt ihr eigenes Terroir, bestehend aus dem Mikroklima und der Bodenbeschaffenheit. Die beiden Malbecs der Linie Terruño sind ein Tribut an die Diversität der Terroirs in Mendoza und an die Eigenheiten jeder einzelnen von ihnen. Bodega Foster versucht, mit diesem Projekt die alten Malbec-Weinberge zu konservieren, indem die ursprünglichen Charaktereigenschaften der verschiedenen Terroirs gewahrt bleiben.

### ***Terruño – Malbec Lunlunta 2010***

100% sortenreiner Malbec aus mehr als 60 Jahre alten Weinbergen der Lunlunta-Region (850 Meter ü.M.). Intensive rotviolette Farbe. In der Nase stechen rote Früchte und Gewürze hervor. Weich und elegant am Gaumen mit exzellentem Körper und lang anhaltendem Abgang. Ein perfekter Begleiter zum Essen, da diese Lage sehr dezent daherkommt und nicht dominieren möchte. Produktionsmenge: ca. 10.000 Flaschen.

<b>Holzausbau:</b>	12 Monate in teilweise neuen franz. und amerik. Barriquefässern	<b>Alkoholgehalt:</b>	14,5%
<b>Anbaugebiet:</b>	Luján de Cuyo, Mendoza	<b>Säure/Restzucker:</b>	5,40/1,77 g/l
<b>Trinkreife:</b>	bis 2022		

Weitere Jahrgänge erhältlich: 2008

### ***Terruño – Malbec Vistalba 2010***

100% sortenreiner Malbec aus mehr als 60 Jahre alten Weinbergen der Vistalba-Region (1.000 Meter ü.M.). Intensive rubinrote Farbe. Komplexe Aromavielfalt, in der frische rote Früchte, Gewürze und Holz hervorstechen. Und natürlich die für die Vistalba-Region typische dominante Minz- und Anisnote, die diesen Wein eher als perfekte Wahl für den alleinstehenden Genuss erscheinen lassen. Trotzdem ausgeglichen und harmonisch am Gaumen. Exzellenter Körper und langer Abgang. Produktionsmenge: ca. 10.000 Flaschen.

<b>Holzausbau:</b>	12 Monate in teilweise neuen franz. und amerik. Barriquefässern	<b>Alkoholgehalt:</b>	14,5%
<b>Anbaugebiet:</b>	Luján de Cuyo, Mendoza	<b>Säure/Restzucker:</b>	5,17/1,79 g/l
<b>Trinkreife:</b>	bis 2022		

Weitere Jahrgänge erhältlich: 2008

### ***Foster – Malbec Fortificado 2009***

Dieser sortenreine Malbec, der im Stil eines Portweins mit Malbec-Weinbrand versetzt worden ist, zeigt einmal mehr die Vielseitigkeit der Malbec-Traube und natürlich die Innovationsfreude des Malbec-Spezialisten Bodega Foster. Verwendet werden sehr reifen Trauben, deren im optimalen Moment ihrer Mazeration der Weinalkohol zugesetzt wird. Intensive und brillante ziegelbraune Farbe. Aromen von schwarzen Früchten, getrockneten Feigen und Rosinen. Exzellente Struktur und Tiefe sowie langer süßer Abgang.

<b>Holzausbau:</b>	36 Monate in französischen Barriquefässern	<b>Alkoholgehalt:</b>	18,5%
<b>Anbaugebiet:</b>	Luján de Cuyo, Mendoza	<b>Säure/Restzucker:</b>	5,40/1,77 g/l
<b>Trinkreife:</b>	bis 2019		

### *Enrique Foster – Malbec Limited Edition 2008*



Limitierte und nummerierte Abfüllung von maximal 12.000 Flaschen. Streng selektierte Trauben von mehr als 70 Jahre alten Rebstöcken, ertragsreduziert auf maximal 1kg pro Rebstock. Elegante tiefdunkle purpurrote Farbe mit violetten Reflexen. Außergewöhnliches Bukett von Kirsche und Brombeere sowie Anklängen von Gewürzen und Lakritz. Sehr elegant eingebundene Tannine und ein tiefes, lang anhaltendes Finish zeichnen diesen Vorzeige-Malbec aus. Es ist schon ein besonderer Luxus und auch in Mendoza nur noch selten anzutreffen, dass eine Kellerei sich 6-7 Jahre Zeit nimmt, bevor ein Topwein auf dem Markt gebracht wird, der damit schon einen unvergleichliches Trinkvergnügen bietet.

<i>Rebsorten:</i>	100% Malbec
<i>Anbaugebiet:</i>	Las Compuertas u. Mayor Drummond - Luján de Cuyo, Mendoza
<i>Alkoholgehalt:</i>	14,5%
<i>Säure/Restzucker:</i>	5,25/1,98 g/l
<i>Holzausbau:</i>	14 Monate in neuen französischen Barriquefässern
<i>Trinkreife:</i>	bis 2023
<i>Ertrag:</i>	1kg pro Rebstock
<i>Produktionsmenge:</i>	maximal 12.000 Flaschen pro Jahrgang

Weitere Jahrgänge erhältlich: 2006, 2007

### *Enrique Foster – Firmado 2009*



Limitierte und handsignierte Abfüllung des exklusiven Topweines der Kellerei. Minutiös selektierte Trauben aus den beiden kellereieigenen Weinbergen aus dem Jahr 1919 und 1956 in Mayor Drummond y Las Compuertas, ertragsreduziert auf maximal 750 Gramm pro Rebstock. Tiefdunkle rote Farbe mit violetten Reflexen. Komplexe Aromen von roten Früchten, Gewürzen und einer eleganten Holznote sowie Lakritz. Sehr elegant eingebundene Tannine und ein tiefes, lang anhaltendes Finish zeichnen diesen absoluten Top-Malbec aus.

<i>Rebsorten:</i>	100% Malbec
<i>Anbaugebiet:</i>	Las Compuertas u. Mayor Drummond - Luján de Cuyo, Mendoza
<i>Alkoholgehalt:</i>	14,5%
<i>Säure/Restzucker:</i>	5,47 / 1,64 g/l
<i>Reife:</i>	2-wöchige Maische im 2.500 Liter großen Holzfass; malolaktische Gärung und 15 Monate Reife in neuen französischen Barriquefässern; ungefiltert abgefüllt
<i>Trinkreife:</i>	2017 - 2024
<i>Ertrag:</i>	750 Gramm pro Rebstock
<i>Produktionsmenge:</i>	maximal 2.000 Flaschen pro Jahrgang

Weitere Jahrgänge erhältlich: 2005, 2006, 2007, 2008