



FAMILIA
SCHROEDER
 — WINES FROM PATAGONIA —

Der jungfräuliche Geist der Natur ist allgegenwärtig in den Weiten Patagoniens mit dem unendlichen Horizont und klarem Himmel, der für sonnige Tage und sternklare Nächte sorgt. Die Weinberge in den Tälern des Rio Neuquén im Norden Patagoniens bringen einzigartige Weine hervor, so einzigartig wie der geheimnisvolle Charme dieser Landschaft.

Seit drei Generationen ist die Familie Schroeder mit ihrem europäischen Ursprung tief mit Ihrer patagonischen Heimat verwurzelt. Ihre große Verbundenheit gilt ihrem Land, den Menschen und ihrem großen Traum, dem Weinanbau. Es sollen Vergangenheit und Zukunft miteinander verbunden und der Geist Patagoniens übermittelt werden. Es ist erstaunlich, wie weit südlich sich der Weinbau in Argentinien erstreckt und welche Eleganz und Kraft in den „Weinen vom Ende der Welt“ steckt. Die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht von bis zu 20°C und die optimalen Klimabedingungen während der Reifephase der Trauben sorgen für eine exzellente Konzentration von Farbe, Säure und Aromen. Darüber hinaus sorgen häufige Winde für eine außergewöhnliche Gesundheit der Rebstöcke.

Die Architektur der Weinkellerei der Familie Schroeder wurde der Landschaft angepasst, ohne die Funktionalität und die hohen Ansprüche an den modernen Weinanbau zu vernachlässigen. Die aus fünf Ebenen bestehende Weinkellerei erlaubt es, sowohl die Trauben als auch Most sowie den Wein ausschließlich unter Ausnutzung der Schwerkraft zu bewegen – Ebene 1 = Empfang der Trauben, Ebene 2 = pneumatische Pressen; Ebene 3 = Edelstahl tanks (Gärung); Ebene 4 = Saal der Barriquefässer; Ebene 5 = Abfüllung und Lagerung. In der Mitte des Gebäudes erhebt sich eine beeindruckende Halle von 22 Metern Höhe. Beim Bau wurden fossile Überreste eines Dinosauriers *Titanosaurus araucanicus* gefunden, der mit 9 Metern Höhe und 20 Metern Länge zu einer der größten bis heute bekannten Arten gehört. Er gab den Weinen der Bodega ihren Namen: SAURUS. Weine, die durch intensive Farbe und komplexe Aromen überzeugen.

Technische Daten

- Rebfläche:** 110 ha in San Patricio de Chañar, Neuquén – Patagonien
 300 – 350 Meter ü.M.; 2.976 Rebstöcke pro Hektar
- Traubensorten:** Torrontés, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Merlot, Malbec und Cabernet Sauvignon
- Produktionskapazität:** 2.500.000 Liter in Edelstahltanks
 (aktuelle Produktion: 1.500.000 Fl. Wein und 25.000 Fl. Schaumwein)



FAMILIA SCHROEDER

— WINES FROM PATAGONIA —



Saurus – Chardonnay 2016

Elegante grünelbe Farbe. Aromen von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten mit floralen Noten. Der kurze Ausbau in Eichenholz sorgt für einen eleganten Beigeschmack von Vanille und weißer Schokolade. Sehr gute Präsenz am Gaumen, frisch und fruchtig. Sehr ausgeglichener und lang anhaltender Geschmack.

Holzausbau: 40% des Weines reifen für 3 Monate in franz. und amerik. Barriquefässern
Anbaugebiet: San Patricio de Chañar/Neuquén (Patagonia) *Alkoholgehalt:* 13,5%
Trinkreife: bis 2016 *Säure/Restzucker:* 6,90/7,52 g/l

Saurus Patagonia – Extra Brut

Klassischer Schaumwein aus 60% Chardonnay- und 40% Pinot Noir-Trauben. Blass-gelbe Farbe mit silbernen Reflexen. Sehr feine und persistente Perlage. Elegant und fruchtbetont in der Nase, sehr komplex mit Aromen von geröstetem Brot und Rauch. Schöne Zitrusfrucht am Gaumen, angenehme Säure, guter Körper und langer Abgang.

Methode: Méthode Charmat (Sektverfahren)
Anbaugebiet: San Patricio de Chañar/Neuquén (Patagonia) *Alkoholgehalt:* 12,5%
Trinkreife: jetzt *Säure/Restzucker:* 6,03/9,20 g/l

Deseado de Familia Schroeder weiss/rosé

Eine tolle Neuigkeit aus Argentinien, die viel Spaß macht und auf Anhieb die wichtigsten internationalen Preise gewonnen hat. Mit 78g/l Restzucker sicherlich kein Leichtgewicht, aber die intensiven Aromen und die Frische der Torrontés-Traube (100% sortenrein) lassen die Süße als sehr angenehm empfinden. Grünelbe Farbe mit sehr feiner Perlage. Sehr fruchtig und fein im Geschmack (Deseado Rosé = 100% Malbec)

Methode: Méthode Charmat (Sektverfahren)
Anbaugebiet: San Patricio de Chañar/Neuquén (Patagonia) *Alkoholgehalt:* 9,5%
Trinkreife: jetzt *Säure/Restzucker:* 6,86/77,76 g/l

Rosa de los Vientos

Ein besonderer Schaumwein aus 100% Pinot Noir-Trauben – also ein klassischer Blanc de Noir (Extra Brut) – der durch eine attraktive Rosé-Farbe und eine sehr feine intensive Perlage besticht. Elegante Fruchtnoten und komplexe Hefearomen in der Nase. Ebenso fruchtbetont am Gaumen, frisch mit gutem Körper und langem Abgang.

Methode: Méthode Charmat (Sektverfahren mit 24 Monaten Reife auf der Hefe)
Anbaugebiet: San Patricio de Chañar/Neuquén (Patagonia) *Alkoholgehalt:* 12,5%
Trinkreife: jetzt *Säure/Restzucker:* 6,78/2,85 g/l



FAMILIA
SCHROEDER
— WINES FROM PATAGONIA —

Saurus – Pinot Noir 2016

In der Nase entdeckt man vielfältige Blumen und Aromen von roten Früchten, wie Himbeere, Johannisbeere und Erdbeere, begleitet von feinen Vanille- und Kakaonoten aus dem Barrique-Ausbau. Sehr rund am Gaumen; fruchtbetont mit süßen Tanninen und mittlerem Körper

Holzausbau: 40% des Weines reifen für 3 Monate in französ. und amerik. Barriquefässern
Anbaugebiet: San Patricio de Chañar/Neuquén (Patagonia) *Alkoholgehalt:* 14,5%
Trinkreife: bis 2016 *Säure/Restzucker:* 5,10/2,28 g/l

Saurus – Malbec 2016

Sehr intensive rot-violette Farbe. Komplexe Aromen von Süß- und Sauerkirschen sowie Vanille und Karamell aus dem Barrique-Ausbau. Weich am Gaumen, frisch und fruchtig. Ein junger Wein mit gut definiertem Charakter.

Holzausbau: 30% des Weines reifen für 3 Monate in französ. und amerik. Barriquefässern
Anbaugebiet: San Patricio de Chañar/Neuquén (Patagonia) *Alkoholgehalt:* 14,0%
Trinkreife: bis 2017 *Säure/Restzucker:* 5,70/2,68 g/l

Saurus – Merlot 2016

Intensive, reife rote Farbe. Komplex in der Nase mit Aromen von roten Früchten, Minze und Gewürzen. Die Reife in Eichenfässern sorgt für einen leichten eleganten Vanilleton. Fruchtbetont am Gaumen mit guter Säure, angenehmen Tanninen und gutem Abgang.

Holzausbau: 30% des Weines reifen für 4 Monate in französ. und amerik. Barriquefässern
Anbaugebiet: San Patricio de Chañar/Neuquén (Patagonia) *Alkoholgehalt:* 14,0%
Trinkreife: bis 2016 *Säure/Restzucker:* 5,13/3,95 g/l

Saurus – Cabernet Sauvignon 2016

Intensive dunkelrote Farbe. Komplexe Nase, die Aromen von roten Früchten, schwarzem Pfeffer, Gewürzen sowie Vanille und Kaffee verbindet. Gute Struktur am Gaumen, frisch und fruchtbetont. Ein junger Wein mit gut definiertem Charakter.

Holzausbau: 40% des Weines reifen für 3 Monate in französ. und amerik. Barriquefässern
Anbaugebiet: San Patricio de Chañar/Neuquén (Patagonia) *Alkoholgehalt:* 14,0%
Trinkreife: bis 2017 *Säure/Restzucker:* 5,92/1,94 g/l



FAMILIA
SCHROEDER
— WINES FROM PATAGONIA —

Saurus Patagonia Select – Pinot Noir 2014

Dieser Rotwein besticht durch seine intensive rote Farbe und seine Aromen von Veilchen und Rosen sowie roten Früchten, insbesondere Himbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren. Dazu mischen sich Anklänge von Mineralien, Vanille und Kakao aus dem Barrique-Ausbau. Sehr rund am Gaumen, fruchtbetont mit süßlichen Tanninen, mittlerem Körper und moderater Säure.

Holzausbau: 40% des Weines reifen für 12 Monate in französ. und amerik. Barriquefässern
Anbaugebiet: San Patricio de Chañar/Neuquén (Patagonia) **Alkoholgehalt:** 14,0%
Trinkreife: bis 2018 **Säure/Restzucker:** 5,32/2,40 g/l

Saurus Patagonia Select – Merlot 2013

Glänzende dunkelrote Farbe. Tolle Nase mit Aromen von roten Früchten und verschiedenen Gewürzen wie Anis, frische Minze und Eukalyptus, begleitet von eleganten Vanille- und Kaffeenoten aus dem Barriqueausbau. Sehr komplex am Gaumen, angenehme Tannine, moderate Säure und eine reife Frucht. Ein ausgeglichener Wein mit langem Abgang.

Holzausbau: 40% des Weines reifen für 12 Monate in französ. und amerik. Barriquefässern
Anbaugebiet: San Patricio de Chañar/Neuquén (Patagonia) **Alkoholgehalt:** 14,5%
Trinkreife: bis 2018 **Säure/Restzucker:** 5,40/2,13 g/l

Saurus Patagonia Select – Malbec 2015

Sehr intensive, reife rot-violette Farbe. Komplexe Aromen von reifen roten Früchten, wie Johannisbeeren, Pflaumen und Sauerkirschen sowie Gewürznoten. Die Reife in Eichenfässern steuert eine leichte Vanille-, Kaffee- und Karamellnote bei. Sehr präsent am Gaumen, süßliche Tannine, sehr ausgewogen. Ausdauernd im Abgang.

Holzausbau: 40% des Weines reifen für 12 Monate in französ. und amerik. Barriquefässern
Anbaugebiet: San Patricio de Chañar/Neuquén (Patagonia) **Alkoholgehalt:** 14,5%
Trinkreife: bis 2018 **Säure/Restzucker:** 5,70/2,68 g/l

Saurus Patagonia Select – Cabernet Sauvignon 2013

Intensive, reife rote Farbe. Komplexe in der Nase mit Aromen von reifen roten Früchten, schwarzem Pfeffer und Gewürzen sowie die typischen Schokoladen- und Kaffeenoten aus dem Holzausbau. Gute Struktur am Gaumen mit süßlichen Tanninen, intensiv und doch sehr ausgewogen. Ein eleganter Wein mit angenehmer Säure und gutem Abgang.

Holzausbau: 50% des Weines reifen für 12 Monate in französ. und amerik. Barriquefässern
Anbaugebiet: San Patricio de Chañar/Neuquén (Patagonia) **Alkoholgehalt:** 14,5%
Trinkreife: bis 2018 **Säure/Restzucker:** 5,70/4,09 g/l



FAMILIA
SCHROEDER
— WINES FROM PATAGONIA —

Saurus Barrel Fermented – Malbec 2014

Sehr lebendige rot-violette Farbe. In der Nase verbinden sich florale Noten von Veilchen mit intensiven Aromen von Pflaumen und Sauerkirschen sowie Vanille und Kakao aus der Gärung im Barriquefass. Eleganter, sehr fruchtbetonter Rotwein mit süßlichen Tanninen und angenehmer Säure. Produktionsmenge: 15.000 Flaschen.

<i>Holzausbau:</i>	6 Monate in neuen französischen (30%) und amerik. (70%) Barriquefässern		
<i>Anbaugebiet:</i>	San Patricio de Chañar/Neuquén (Patagonia)	<i>Alkoholgehalt:</i>	14,5%
<i>Trinkreife:</i>	2015 bis 2019	<i>Säure/Restzucker:</i>	6,37/2,87 g/l

Saurus Barrel Fermented – Pinot Noir 2014

Brilliant rote Farbe. Elegante Nase mit Aromen von roten Früchten, insbesondere Johannisbeere, Himbeere und Erdbeere. Die Gärung in Barriquefässern sorgt für elegante Vanille- und Kakaonoten. Sehr fruchtbetont am Gaumen mit schönen süßlichen Tanninen und angenehmer Säure. Das Toasting (Ausbrennen) der zur Gärung genutzten Barriquefässer wurde speziell für die Bodega angepasst. Produktionsmenge: 13.000 Flaschen.

<i>Holzausbau:</i>	6 Monate in neuen französischen (30%) und amerik. (70%) Barriquefässern		
<i>Anbaugebiet:</i>	San Patricio de Chañar/Neuquén (Patagonia)	<i>Alkoholgehalt:</i>	14,5%
<i>Trinkreife:</i>	2015 bis 2019	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,55/2,87 g/l