



Wenn man die "Ruta 40" entlang fährt, scheint die Provinz Mendoza einen in die Vergangenheit zurückzuführen: Eine schmale Straße, auf beiden Seiten von Pappeln gesäumt und an jeder Ecke ein altes Haus, das von der spanischen Kolonisierung zeugt. Erreicht man den Distrikt Luján de Cuyo fällt das Auge auf ein Gebäude, dessen alte Steinmauern, breiten Tore und Fenster dazu einladen, es von innen kennenzulernen: Bodegas y Cavas de Weinert.

Don Bernardo C. Weinert hatte sich in den siebziger Jahren einen Namen als Unternehmer im internationalen Transportgeschäft zwischen Argentinien, Chile und Brasilien gemacht. Im Süden Brasiliens geboren, führten ihn seine Eltern in die Welt der Qualitätsweine ein, das traditionelle Getränk bei Familienzusammenkünften. Mit den zahlreichen Besuchen in Mendoza wuchs sein Interesse am Wein. Don Bernardo verliebte sich 1974 in das Gebäude, das zur damaligen Zeit nur aus Ruinen bestand. Übrigbleibsel einer alten Bodega, gebaut von der Familie Otero und im Jahre 1920 dem Lauf der Natur überlassen. Nach intensiven Studien der Böden, des Klimas und der in Mendoza angebauten Rebsorten sowie einer aufwändigen Restaurierung gründete er seine eigene Kellerei im Jahre 1975.

Damals hielten ihn viele für verrückt, aber Don Bernardo war überzeugt, daß Luján de Cuyo der beste Ort war, um exzellente Weine herzustellen. Die Zeit gab ihm Recht. 1976 war der erste kommerzielle Jahrgang und bereits sein 'Weinert Malbec Estrella 1977' wurde in der ganzen Welt bejubelt. So beginnt die Geschichte einer für ihre Philosophie und Qualität bekannten und berühmten Bodega. Gründer und Besitzer von 'Bodega y Cavas de Weinert', Don Bernardo ist ein Mensch mit einer einfachen Geschäftsvision: "Solange du deine eigene Philosophie beibehältst und versuchst, sie zu perfektionieren, bist du auf einem guten Weg". Es ist mittlerweile eigentlich die einzige verbliebene Bodega, die weiterhin mit ausschließlich bis zu 100 Jahre alten großen Holzfässern arbeitet, die liebevoll und aufwändig gepflegt werden und die für den einzigartigen, unverwechselbaren Stil der Weinert-Weine sorgen.

Im Jahr 1996 stiess der junge schweizer Önologe Suizo Hubert Weber dazu, der sich eigentlich nur für eine kurze Zeit in die Kunst dieses klassischen Konzeptes der Weinbaus einführen lassen wollte. Er verliebte sich so sehr in diese mittlerweile fast ausgestorbene Art, Weine herzustellen, dass er blieb und aus den geplanten wenigen Monaten wurden nunmehr über 20 Jahre als Önologe und kreativer Kopf von ‚Bodega y Cavas de Weinert‘.



Carrascal – tinto 2010

Eine fast perfekte Kopie des klassischen Bordeaux-Weines. Cuvée aus 45% Malbec-, 35% Cabernet Sauvignon- und 25% Merlot-Trauben. Rubinrote Farbe mit feuerroten Reflexen. Angenehmes Bukett von Holz und reifen roten Früchten. Harmonisch, weich und saftig am Gaumen. Komplexe Struktur, schöne Säure und samtiger Abgang. Ein trinkreifer Wein, der sich jedoch noch weitere 2-5 Jahre in der Flasche entwickeln wird. Dieser Wein fehlt eigentlich auf keiner Weinkarte der guten Restaurants in Argentinien.

<i>Holzausbau:</i>	2 Jahre in alten großen Holzfässern und mind. 18 Monate als Blend in Betontanks	<i>Alkoholgehalt:</i>	14,5%
<i>Anbaugebiet:</i>	Luján de Cuyo, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,39/3,42 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2022		

Carrascal – Malbec 2012

Es gibt wohl kaum einen besseren Wein für ein gutes Rindersteak in dieser Preisklasse. Wo andere Malbecs der modernen Machart, vollgestopft mit beißender Frucht und oft auch intensivem Holz, den Geschmack des feinen Fleisches zu erdrücken scheinen, ist der Carrascal mit seiner Leichtigkeit und Anpassungsfähigkeit eine fast schon provokante Alternative. Ein Vertreter der klassischen Machart halt, die nichts Anderes sein möchte, als ein perfekter Begleiter. Weich, harmonisch, aber doch sehr lebendig und mit guter Struktur. Am Gaumen solide mit Noten von reifen sowie getrockneten Früchten und langem Nachklang.

<i>Holzausbau:</i>	mindestens ein Jahr in alten großen Holzfässern	<i>Alkoholgehalt:</i>	14,0%
<i>Anbaugebiet:</i>	Luján de Cuyo, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,39/2,42 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2020		

Carrascal – Cabernet Sauvignon 2012

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm. Was für den Malbec gilt, gilt erst recht für die Welttraube schlechthin – den Cabernet Sauvignon. Was gibt es Schöneres als den Steakabend nach dem Malbec zum Essen mit einem schönen Cabernet auf der Couch abzurunden. Dunkle rubinrote Farbe. Gute Struktur mit der typischen Note on Cassis und Pfeffer.

<i>Holzausbau:</i>	2 Jahre in alten großen Holzfässern	<i>Alkoholgehalt:</i>	14,0%
<i>Anbaugebiet:</i>	Luján de Cuyo, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,50/2,93 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2020		

Carrascal – Tempranillo 2013

Ein eleganter argentinischer Vertreter dieser berühmten und beliebten Rebsorte aus Spanien. Mittlerer Körper und florale Aromen sowie Lavendel und Leder. Reif und rund am Gaumen mit einer schönen Erdbeer-Note, typisch für diese Rebsorte.

<i>Holzausbau:</i>	mind. 1 Jahr in alten großen Holzfässern	<i>Alkoholgehalt:</i>	13,5%
<i>Anbaugebiet:</i>	Luján de Cuyo, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,48/1,89 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2021		



Weinert – Malbec 2006

Ein besonderer Wein für die Freunde der Eleganz und Harmonie traditioneller Weinkultur. Dunkle rubinrote Farbe, intensives Bouquet mit deutlichen Noten aus der Reife in alten französischen Holzfässern. Solide Struktur, Aromen von reifen Früchten, getrockneten Früchten und Vanille, sowie langer Abgang. Wie alle Weinert-Weine ein idealer Begleiter zum guten Essen, da er sich harmonisch anzupassen weiß und nicht (wie viele moderne Barrique-Weine) Protagonist sein möchte

<i>Holzausbau:</i>	mind. drei Jahre lang in alten französischen Holzfässern von 2.000 bis 6.000 Litern Größe	<i>Alkoholgehalt:</i>	14,5%
<i>Anbaugebiet:</i>	Luján de Cuyo, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,43/2,17 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2021		

Weinert – Merlot 2006

Sortenreiner Merlot von wunderschöner, intensiver granatroter Farbe. Gut ausbalancierter Körper von mittlerer Intensität, harmonisch, reich an sortentypischen Aromen von roten Früchten. Ein nach traditionellem Stil gekelterter Wein, der fast seine optimale Trinkreife erreicht hat.

<i>Holzausbau:</i>	mind. drei Jahre lang in alten französischen Holzfässern von 2.000 bis 6.000 Litern Größe	<i>Alkoholgehalt:</i>	14,0%
<i>Anbaugebiet:</i>	Luján de Cuyo, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,57/2,14 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2021		

Weinert – Cabernet Sauvignon 2006

Dieser klassische Cabernet Sauvignon weist alle herausragenden Charaktereigenschaften auf, die dieser Rebsorte weltweit so berühmt gemacht haben. Tiefe rubinrote Farbe. Intensive Aromen und Geschmack, kombiniert mit einem starken Körper und guter Struktur. Begeistert den Gaumen mit seiner Eleganz und Komplexität.

<i>Holzausbau:</i>	4 Jahre in alten Holzfässern französischen Holzfässern von 2.000 bis 6.000 Litern Größe	<i>Alkoholgehalt:</i>	15,0%
<i>Anbaugebiet:</i>	Luján de Cuyo, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,58/2,85 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2021		

Cavas de Weinert 2006

Ein wunderschönes Cuvée aus drei der wichtigsten roten Rebsorten Argentiniens: Malbec (40%), Cabernet Sauvignon (40%) und Merlot (20%). Dieser Wein steht wie kein anderer für die Philosophie der "Bodega y Cavas de Weinert", hochqualitative Weine traditionellen Stiles zu keltern. Ein Wein mit starker Persönlichkeit und einer perfekten Balance zwischen komplexen Aromen von reifen Pflaumen und Kirschen, Honig, Café und Schokolade und einem vollen Körper. Harmonisches Verhältnis zwischen Tanninen, Säure und Alkohol. Seine gute Struktur und Sanftheit sorgen für einen langen und angenehmen Abgang.

<i>Holzausbau:</i>	3 Jahre in alten großen Holzfässern und mind. 1 Jahr als Blend im Betontank	<i>Alkoholgehalt:</i>	15,0%
<i>Anbaugebiet:</i>	Luján de Cuyo, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,76/2,65 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2026		