

KORKGESCHMACK - TSCHÜSS!

DANK



KORKEN

Mimosa setzt zu 100% auf die Besten Korken!

Seit 3 Jahren setzt Mimosa Wines auf DIAM-Korken. Einem absolut neuartigen Komposit-Korken, welcher jegliche Fehlgerüche und Verschlussprobleme ausschliesst. Das Gute dabei ist: Der neue Verschluss ist immer noch aus dem an sich phantastischen Material Naturkork hergestellt, aber in einem aufwendigen und notabene Chemie-freien Verfahren so behandelt, dass Korkgeschmack praktisch ausgeschlossen werden kann.

Das Prinzip dabei ist, dass natürlicher Kork in kleine Teilchen zermahlen wird, welche dann in sogenannt superkritischer Kohlensäure ausgewaschen werden. Superkritisch wird jener Zustand genannt, wo CO₂ unter hohem Druck im Übergangsstadium zwischen gasförmig und flüssig ist. So besitzt es auch gleichzeitig die Eigenschaften von Gas und Flüssigkeit, und die Behandlung des Korkmehls damit erreicht deshalb die Auswaschung aller flüchtiger und löslicher Substanzen, insbesondere des gefürchteten TCA (Trichloranisol), die Ursache des gefürchteten Korkgeschmackes

Anschliessend werden die Korkteilchen unter Zugabe von qualitativ sehr hochwertigem Polyurethan wieder in Form gepresst. Dieser Stopfen ist technisch nahezu perfekt, genauso elastisch wie Naturkorken, aber noch gleichmässiger in seinen Verschluss Qualitäten. Langzeitversuche seit 2005 weisen bisher auf eine deutliche Überlegenheit des neuen Verschlusses hin.

Als Produzent von Qualitäts-Weinen fiel Mimosa die Entscheidung leicht, auf den DIAM Kork zu setzen. Und es hat sich bisher gelohnt. Denn der leidige Korkgeschmack ist bei den Mimosa Abfüllungen kein Diskussions Thema mehr. Dies beruhigt nicht nur Bernhard Hess von Mimosa Wines, sonder auch Wein & Kap.

Lesen Sie hier mehr über den Diam Kork auf **Deutsch** oder auf **Französisch** mit Videofilm