

Valdepusa, „Emeritus“ tinto

Region	La Mancha
Erzeuger	Dominio de Valdepusa
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	417397

Der 1997 erstmals produzierte „Emeritus“, eine Assemblage aus 51% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah und 14 % Petit Verdot und damit eine einzigartige Cuvée weltweit, von ausgesuchten Reben der besten Parzellen, wurde 13 Monate in neuem französischen Barrique ausgebaut. Tiefpurpurot präsentiert er sich, mit einem schwarzen Kern, im Glase entfaltet sich eine sehr reife, beerige Frucht, dennoch ist dieser Wein alles andere als eine der modernen Fruchtbomben, die auf den ersten Blick betören, geradezu überwältigen, die aber häufig nach dem zweiten oder dritten Glas bereits langweilen. Der „Emeritus“ ist auf den ersten Blick kein spektakulärer Wein, doch nach und nach offenbart er eine große Komplexität, das neue Holz, perfekt eingebunden, ist nur dezent vernehmlich, erst nach längerer Öffnungszeit zeigen sich zarte Röstaromen. Im Mund spürt man die große Reife der Trauben, hier wird seine spanische Herkunft erkennbar, aber das ist kein traditioneller Wein von der iberischen Halbinsel, dazu hat er zu sehr einen eigenen neuen Stil, ohne aber „modernistisch“ zu sein. Identifizierbar sind zunächst Anklänge von schwarzen Beeren und Schattenmorellen, mit der Zeit zeigen sich Pflaumen- und Feigenaromen, die sich in der Nase widerspiegeln, nach 1-2 Stunden unterlegt von Gewürzen und ein wenig Minze, nichts erscheint aufdringlich, alle Komponenten sind harmonisch miteinander verwoben. Der Wein besitzt eine immense Fülle, Textur und Dichte, eine große Eleganz sowie eine perfekte Struktur; er ist kein Kraftprotz, aber dennoch konzentriert, die Tannine präsent, aber geschmeidig, der Nachklang ist sehr lang. Fast andächtig genieße ich diesen großen Wein, ein aristokratisches Gewächs, der Inbegriff eines charaktvollen und harmonischen, ja



Trinkempfehlung: Soviel Trinkvergnügen dieser Wein bereits heute bereitet, hat er sicherlich Potential für 10, wenn nicht gar

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

