



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD533 33030

Palacios, „Pétalos de Bierzo“, tinto

Region: Bierzo
Erzeuger: Alvaro Palacios - Bierzo
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorte: Mencía
Bestell-Nr.: SBI010109

DER Sensationserfolg des Herbstes 2011. Kaufen, Leute, kaufen!

Das kleine, wildromantische, hügelige Anbaugebiet Bierzo liegt in der kühlen Nordwestecke Spaniens mit idealen mikroklimatischen Bedingungen. Dort führt Alvaro Palacios zusammen mit seinem Neffen Ricardo sein Weingut, das mittlerweile weltweit in aller Munde ist. Dessen Rebfläche verteilt sich auf mehr als 130 kleine Parzellen. Und deren unterschiedliche Bodenzusammensetzungen, die singuläre Höhenlage (bis zu 800 m, daraus folgen ideal kühle Nächte für die Aromenbildung) und der atlantische Einfluss sorgen für eine lange Vegetationsperiode und komplexe Aromenausreifung der in biodynamischem Anbau behutsam gepflegten Träubchen, die eben nicht bei zu heißen Temperaturen in der Sonne gebraten werden, sondern unter diesen optimalen mikroklimatischen Gegebenheiten eine traumhafte Aromenbildung erfahren. Die hohen Unterschiede in der Tages- und Nachttemperatur bewirken eine enorme Komplexität der Weine. Als einzige Rebsorte wird die heimische Mencía angebaut, die es wie kaum eine andere Sorte versteht, Kraft mit Eleganz zu verbinden. Tiefe, Aroma, Finesse, Mineralität, Harmonie, Länge und den nahezu burgunderartigen Charakter verdanken die Weine einerseits den eisen- und mineralienhaltigen Schieferböden, andererseits der Mencía-Rebe. Sie kam vor 600 Jahren mit jenen Mönchen aus Frankreich, die entlang des Jakobsweges Klöster im Bierzo gründeten und die Weinbaukultur mitbrachten. Alvaro schwört auf die Mencía: „Wozu soll ich Cabernet pflanzen, wenn ich diese perfekt angepasste Rebe hier habe, die mir alles gibt, was im Boden und in der Region steckt?“ Die Rebanlagen in Bierzo sind mehr als 50 Jahre alt, ein großer Teil sogar mehr als 90 Jahre und liefern so auf natürliche Weise niedrige Erträge. Die teilweise extrem steilen Parzellen werden biodynamisch bewirtschaftet, anstelle von Traktoren kommen Pferde und Mulis zum Einsatz. Die natürliche Balance der kleinen Parzellen hat eine ökologische Vielfalt an Fauna und Flora zur Folge, so dass man mit Fug und Recht behaupten kann, dass hier die Natur mit sich selbst und den Menschen in harmonischem Einklang steht.

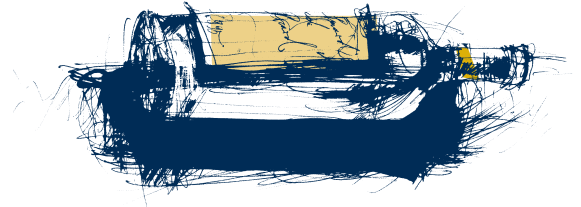


Und so finden wir einen für seine attraktive Preisklasse geradezu unglaublich feinen, präzisen, mineralischen und komplexen Rotspon mit einer sinnlichen, betörenden Frucht: Verführerische Aromen praller schwarzer Kirschen, wild wachsender Blaubeeren, duftender Veilchen, hellem Tabak und nobler asiatischer Gewürze verbinden sich harmonisch mit perfekt integrierten Eichennoten zu einem Schmeichler der Sinne mit beeindruckender Dichte und Konzentration. Aber keinerlei Schwere nötigt den Gaumen,

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD  PICARD®

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



vielmehr verbleibt dieser iberische Beau aus biodynamischem Anbau infolge seines relativ kühlen Kleinklimas und seiner 40 bis 90 Jahre alten Reben (100% Mencía) auf der feinen Seite und fasziniert mit einer transparenten Leichtigkeit. Dazu gesellen sich butterweiche, geradezu seidene Tannine und verbinden sich mit einer tiefen Mineralität zu einem lang anhaltenden, die Zunge becircenden Abgang. Zu genießen ab sofort bis 2015+.

Dieser Charakterwein vom „Pfad der Pilger“ in unmittelbarer Nähe zum berühmten Jakobsweg wird wegen seiner phantastischen Qualitäten von den führenden Weinjournalisten natürlich herausragend bewertet: Parker: „It is an outstanding value and introduction to the Mencía grape.“. Wine Spectator: 93 Punkte und Platz 1 der Kategorie „Smart Buys“ (Weine mit einem herausragenden Preis-Genuss-Verhältnis).