

Rodriguez, „Dehesa Gago“, tinto

Region	Toro
Erzeuger	Telmo Rodriguez - Toro
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Tinta de Toro
Bestell-Nr.	STO010113

Der legendäre Weinberg, aus dem die sorgsam gepflegten Träubchen stammen, zählt zu den ältesten in Spanien: Schon die Pilger im Mittelalter auf dem Weg nach Santiago de Compostella stärkten sich an diesem großartigen Wein für ihren mühevollen Weg! Im Westen Kastiliens, an der Grenze zu Portugal gelegen, in der so ungemein dynamischen Region Toro, in uralten Rebanlagen mit einer extrem exponierten Sonneneinstrahlung, produziert Telmo, dieser sympathische „Wunderknabe des spanischen Weinbaus“, einen Rotwein, der von Parker schon zu den „awesome wine values“ gezählt wurde, die also ein Preis-Genussverhältnis bieten, das nicht nur seiner Meinung nach geradezu unglaublich ist: 100% Tinta de Toro-Trauben aus 40 bis 70 Jahre alten, überwiegend wurzelechten Weinstöcken ergeben ein traumhaftes Gewächs von schwarzroter Farbe, einem berauscheden Bukett nach Crème de Cassis, süßen Kirschen, reifen Himbeeren, Schlehen und einem Hauch von dunklem Tabak mit einer süßlich-würzigen Fruchtextplosion im Munde. Verführerisch und sehr dicht am Gaumen: Kirsch-, Himbeer- und rote Johannisbeernoten vermählen sich mit Bitterschokolade und Aromen von orientalischen Gewürzen, Zimt, Nelke und Kreuzkümmel – ungemein komplex, generös, eine seidige, aber herrliche Tanninstruktur und ein fruchtiger-pfeffriger Nachhall, „zu gut, um wahr zu sein, Weinliebhaber sollen zu ihrem Händler rennen, nicht gehen, um ein paar Flaschen dieses Nektars zu erhaschen“, schrieb daher Parker über einen ähnlich phantastischen Jahrgangsvorgänger“. Ein Wein, der



zudem bereits einmal vom FEINSCHMECKER gar zu den 100 besten Weinen der Welt gezählt wurde, eine euphorische Einstufung, die mir schon ein wenig überschwänglich scheint, andererseits aber den betörenden Reiz dieses reinsortigen, authentischen Tempranillo verdeutlicht.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2019+.

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

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333