

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: KRSAD55



Albahara, Almansa tinto

Region: *Almansa*
Erzeuger: *Envínate - Almansa*
Alkoholgehalt: *13,5 % vol.*
Rebsorte:
Bestell-Nr.: *SAM010116*

Garnacha Tintorera in wortwörtlicher Hochform!

„Ich bin fast vom Stuhl gefallen als ich meine Nase ins Glas hielt!“, urteilt Parker und vergibt 93 Punkte. Sie sehen, dieser Wein ist umwerfend!

Beim Albahara handelt es sich um eine Cuvée aus 70% Garnacha Tintorera (auch Alicante Bouschet genant) von 25 Jahre alten Rebstöcken und 30% Moravia Agria von 40 Jahre alten Rebstöcken, die jeweils auf kalkhaltigen, teils sandigen und teils lehmigen Böden wachsen, aus dem kleinen Anbaugebiet Almansa ganz im Südosten Spaniens. Die Reben stehen hier auf bis zu 800 m Höhe !! über Normalnull in Buscherziehung und reifen im mediterranen Klima bei kühlen Nächten und warmen Sommertagen perfekt auf den Kalkböden aus. Der Albahara ist Envínates ‚Einstiegswein‘, aber der bietet viel viel mehr als mach sogenanntes Spitzenerzeugnis zum Mehrfachen des Preises. Die Garnacha Tintorera wurde im Beton ausgebaut, hat also keinen Holzeinfluss, während der Anteil des Moravia Agria für 8 Monate in neutrale Barriques wanderte. Und das steht dem Wein ganz hervorragend und erinnert uns durchaus an die Rhône, wo teilweise genauso mit der Ursprungsrebe Grenache gearbeitet wird, die aromatisch ähnlich ausfällt, denn so bleibt die pure Frucht erhalten. In dichtem Lila leuchtet der Wein im Glas. Und dann steigt da auch schon sofort der Duft dunkler Beeren empor. Dunkelwürzig, beerig, mit einem Hauch Sauerkirsche und einer Kopfnote von Cassis. Welch beeindruckendes Potpourri an Früchten! Am Gaumen ist das ein saftiger Wein mit kalkigem Aroma, man meint die Böden herauszuschmecken. Der Wein hat Grip, ohne grob zu sein, die Tannine sind fein aber auch angenehm strukturierend, besonders im Abgang, der mit mediterranen Kräutern ausklingt. Der Wein schreit nach einer Essensbegleitung. Und wie bei allen Weinen von Envínate ist das kein überkonzentrierter, fetter Spanier, sondern ein Finesse-Wein, der eine feine reife Säure und kühle Noten besitzt. Holz und Wärme sucht man hier vergebens. 0% Kitsch, 100% Power! Willkommen in der Welt Envínates. Super eigenständiger Spanier!

