

Tinta Amarela Parcela Valdemedel, Extremadura tinto

Region	Extremadura
Erzeuger	Envínate - Extremadura
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	SEX010116

Eine parzellengenaue Abgrenzung, in Flaschen gefüllt.

Schmeckt so der La Tâche Spaniens? Dieser Wein aus der Extremadura ist eine parzellengenaue Füllung aus reinsortiger Tinta Amarela, die man in Portugal auch als Trincadeira kennt. Die Reben stehen hier auf Kalkböden mit etwas Lehm auf 500 Meter über Meeresspiegel. Und der Wein ist so zart! Kein Wunder, denn er sah kein neues Holz, lediglich 500-Liter-Fässer, die bereits mehrfach belegt waren. Bei der Maischund wurden die Trauben zart mit den Füßen gestampft. 100% Manufakturware eben. Schmeckt so der La Tâche Spaniens? Liebe Kunden, beim Preisunterschied der beiden Weine mag manch einer vielleicht schmunzeln und wir geben zu, der Vergleich ist gewagt. Aber auch wenn er überspitzt ist, so bringt er doch gut den Charakter dieses spanischen Spitzenweins zur Geltung. Das ist im Kern ein Burgunder, voller Eleganz, aber mit mächtigem Potenzial. Und vor allem erweckte er in uns diese Assoziationen beim Verkosten. Denn da ist diese burgundisch zarte Farbe im Glas, der tief dunkle Duft schwarzer, hochreifer Kirschen und einem Hauch Rosmarin. Das Bouquet ist erdig und strahlt auch ein wenig Wärme aus, einen Schuss Mokka und all diese Attribute findet man in der weltbekannten Grand-Cru-Lage ebenfalls oft. Am Gaumen ist dies ein immens dichter Rotwein, aber mit zarten Aromen. Hibiskusblütentee, dunkle Beeren und eine feine Würzigkeit sind wahrzunehmen. Das alles verpackt in samtig weiches Tannin. Dies gibt dem Wein seine grandiose Struktur und Tiefe. Hinten raus hallt noch etwas Thymian nach, lässt das mediterrane Klima erkennen. Der Wein ist mystisch, hat



etwas Geheimnisvolles und man muss sich ihm glasweise annähern. Ein ganz großer Wein Spaniens, von hohem Wiedererkennungswert. Und genau dies macht ihn so einzigartig.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab Herbst 2018 bis ca. 2028

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