

Taganan, Teneriffa tinto

Region	Teneriffa
Erzeuger	Envínate - Teneriffa
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	STE010316

„Für diesen Preis ist die Qualität schlichtweg verblüffend!“ - Luis Gutiérrez

Táganan, das ist nicht nur ein neuer Spitzenwein Spaniens, sondern die Bezeichnung für eine Weinbergsgegend im Nordosten Teneriffas, oder auch der Alptraum eines jeden Winzers. Denn dieser Wein wird unter Extrembedingungen erzeugt. Die Reben wachsen hier wild auf vulkanischem Felsen und teilweise sogar an den Klippen des Atlantischen Ozeans. Hier mit Maschinen zu arbeiten? Unmöglich. Für unsere vier Freunde von Envínate liegt hier aber genau der Kick, den die junge Truppe an Weinaficionados sucht. Die Grenzgänger erarbeiten sich hier buchstäblich diesen Wein aus autochthonen Rebsorten wie Listan Negro, Moscatel Negra und Listan Gaucho. Sie bauen den Wein in gebrauchten Fässern aus, denn dieses rare Unikat soll von seiner Herkunft, nicht aber von Kellertechnik geprägt sein. Man muss einmal diesen Weinberg gesehen haben, aus dem der Wein kommt. So mancher würde sich wahrscheinlich nicht trauen, dort den Weg zu den Rebstöcken zu gehen, zu gefährlich, doch dort viele Stunden Reben zu pflegen und zu arbeiten, erscheint tatsächlich verrückt, so nah stehen die Reben an den Klippen und am Abgrund. Und unter dieser Sisyphusarbeit entsteht dann dieser Edelstein Teneriffas. Nur 12,0% Vol. Alkohol, burgundisch zart rote Farbe und der Duft nach purem weißen Pfeffer dominieren. Und dann kommt dieser vulkanische Duft, der eindrucksvoll die Geschichte seines Terroirs erzählt. Am Gaumen ist dieser Wein zart und subtil. Blind könnte man ihn sicher zuerst als Weißwein einstufen, denn die Tannine sind so seidig und weich. Zu all dieser Zartheit gesellen sich subtile Noten von Herzkirchen, etwas Rhabarber und wieder eine leicht würzige Note. Wer einen erstklassigen Cru wie etwa einen Morgon Beaujolais schätzt, der wird in diesem Wein einen neuen Lieblingswein entdecken, wer Rotwein gerne auch mal auf der Terrasse zart gekühlt wegzischt, dem sei dieser Wein empfohlen. Das ist die Antithese zu all spanischer Überextraktion und Betonung des Holzausbaus. So durstig machend, so frisch und leicht, keine überreife Frucht, pure Delikatesse. Auch Parkers Spanien-Verkoster hat sich in den Wein verguckt und gibt 93+ Punkte, eine Traumwertung in dieser Preisklasse! Leider haben wir viel zu wenig Flaschen von diesem einzigartigen Tropfen. Doch wir sind uns sicher, dass sie ihren Weg zu



Trinkempfehlung: Zu genießen sofort bis ca. 2024+

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