



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 AC · 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

## ***Carril del Rey, tinto***

Region: Madrid  
Erzeuger: Bodegas Y Viñedos Bernabeleva  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorte: Grenache  
Bestell-Nr.: SVM010816

*Gießt man den 2016er Carril del Rey ins Glas, reibt man sich verwundert die Augen. Das ist ja ein Rosé, denkt man und schaut nochmal aufs Etikett. Ja, so war das in 2016. Die Garnachas, die man bei Bernabeleva recht früh, aber natürlich reif gelesen hatte, enthielten in 2016 nur sehr wenige Farbpigmente in ihren Traubenhäuten. Und von allen Einzellagen-Garnachas hatte der Carril del Rey die wenigste Farbe abbekommen. Das heißt, dieser Wein wurde nicht etwa vinifiziert wie ein Rosé, sondern er wurde 40 Tage auf der Maische vergoren. Ignoriert man einmal die Farbe, dann ist dies ein Traum von einem Wein, der mit Klarheit und Frische, Finesse und Komplexität begeistert. Die Frucht stammt von 75 Jahre alten Reben aus der Einzellage Carril del Rey. Diese befindet sich auf einem südlich ausgerichteten, sanft geschwungenen Hügel, der von Granit geprägt ist. Der Weinberg umfasst rund 4,2 Hektar und wird schon lange biologisch-organisch mit biodynamischen Aspekten bewirtschaftet. Allerdings hat man diese Art der Bewirtschaftung bisher nicht zertifizieren lassen. Typisch für Marc Isart, den Weinmacher von Bernabeleva, ist die ganz reduzierte Art der Vinifikation, bei der auf Schönung, Filtration und jegliche Zugabe bis auf eine kleine Menge Schwefel verzichtet wird. Die Trauben wurden über 24 Stunden kühl vorvergoren und dann samt ihrer Stiele und Stengel recht kühl spontan vergoren. Die Maischegärung erfolgte über die besagten 40 Tage, die malolaktische Gärung dann in 500-Liter-Fässern wie auch die elfmonatige Reifung.*



*Was den Wein prägt, ist die aromatische Frische, die an Granatapfelsaft und Rhabarber ebenso erinnert wie an Wassermelone und Grapefruit, Himbeere und Sauerkirsche. Im Hintergrund findet man einen leicht kreidig-kalkigen und kräuterwürzigen Aspekt. Am Gaumen wird dann klar, womit man es wirklich zu tun hat.*

*Zwar bleibt die Aromatik rot und frisch, aber hier wird die immense Kraft deutlich, die der Garnacha zu eigen ist. Hier bekommt der Wein seinen richtigen Körper, baut Druck am Gaumen auf, zeigt neben der Frische auch seine warme Seite und so ganz nebenbei auch ein wohl strukturiertes, markantes Tannin. So wird der als Rosé daher kommende Carril del Rey zum kraftvollen Rotwein, der immer auf der klaren, transparenten und von brillanter Säure geprägten Seite bleibt. Das ist so ungewöhnlich wie beeindruckend; denn der Wein ist in sich sehr harmonisch und stimmig, ja in sich ruhend und doch fordernd.*