

## Gratallops Vi de Vila, tinto (2018)

Region	Priorat
Erzeuger	Àlvaro Palacios - Priorat
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Carignan
Bestell-Nr.	SPR010418

### Ein Village aus dem Priorat von beeindruckender Eleganz und Leichtfüßigkeit

95 Punkte – Peñin 94 Punkte – Parker 94 Punkte – Suckling Das Priorat-Weingut von Àlvaro Palacios ist im Nicht-ganz-250-Seelen-Örtchen Gratallops beheimatet – und seinen dem burgundischen Vorbild folgenden Village-Wein heißt dann auch für alle Welt erkennbar „Vi de Vila“, Ortswein. Er stammt aus neun Lagen rund um das winzige Dorf, die namentlich auf dem Etikett aufgeführt werden: „Sorts“, „Coll de Falset“, „Capelles“, „Torrent“, „Planassos“, „Costa del Riu“, „L’Hort de L’Olivar“ sowie „Paratges de L’Ermita“ und „Costers de L’Ermita“ – die beiden letzteren verweisen auf den vermutlich berühmtesten aller Crus, die Weinlegende, die den Ruhm des Winzers begründete und das Priorat plötzlich zu einem Hotspot der Weinwelt machen sollte: L’Ermita! Der Gratallops, eine Cuvée aus 74 % Garnacha, 25 % Cariñena und 1 % weißen Rebsorten, der wie alle Palacios-Weine hier von den typischen Llicorella-Böden geprägt ist, wird in Eichenbehältern spontan vergoren und reift dann im Anschluss 15 Monate lang in großen Fuderfässern. Im Glas präsentiert sich der Vi de Vila in einem dunkelleuchtendem Purpurrot mit violetten Reflexen, das leuchtende „Dunkel“ findet sich auch in der Nase wieder: anfangs Graphit, feuchter, noch kühler Schiefer, reife Blaubeeren, dann Gewürznoten. Am Gaumen präsent, aber wunderbar geglättete, elegante Tannine, die im Wechselspiel mit bald süßlicher, bald säuerlicher Frucht (mit Luft: Erdbeeren, Maulbeeren) und eine an dunkle Schokolade, schwarze Walnüsse und Salbei erinnernde zarte Bittere, immer leichtfüßiger wirken. Ein herrlich schlanker Village



mit tatsächlich ungemein burgundischer Anmutung, der dennoch klar seine Herkunft bezeugt: wunderbar mineralischer grip (Schiefer!) und eine den Nachhall gewissermaßen „nachhaltig“ konturierende Säure, die dem Wein jegliche Schwere nimmt, ihm vielmehr eine fast tänzerische Eleganz verleiht. Robert Parker's The Wine Advocate schrieb – bei gleicher Punktzahl! – über den Vorgängerjahrgang: „einer der bisher besten Gratallops“. Was wir für den 2018er mit großem Nachdruck und liebend gerne wiederholen!

Im Grunde ab sofort, mit größerem Genuss ab etwa 2022, dann bis mindestens 2033+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	19 mg/l
Restzucker	0,5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	63 mg/l
Gesamtsäure	5,2 g/l		

---

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](mailto: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