

Bhilar tinto

Region	Rioja
Erzeuger	Bodegas Bhilar - Rioja
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Macabeo, Tempranillo
Bestell-Nr.	SRI030217

Hochfeiner Rioja!

Bei David gilt: Spitzenwein definiert sich nicht über den Preis! Hochseriöses Rioja der Extraklasse! Es gelten die gleichen Prinzipien wie auch bei den Spitzenweinen Bhilars: Rigorose Selektion der alten Reben, ausschließlich aufwändige Handarbeit in den Weinbergen, und ein Minimum an Intervention im Keller. Dieser für 18 Monate im gebrauchten französischen Holz ausgebaute Rotwein steht glasklar für David Sampedro Gils Philosophie: kompromisslose Umsetzung seiner Vorstellungen, um kühle, elegante, charaktervolle Weine abzufüllen. Dieser Rioja liegt granatfarben im Glas und duftet nach saftigen Brombeeren, Maraschinokirschen und Heidelbeeren. Ein Wein, der ganz nach David Sampedros Philosophie finessenreich und schlank daherkommen soll. Zuwider sind ihm die marktschreierischen Rotweine der Rioja, die mit tiefextrahierter und marmeladiger Frucht und neuem Holz locken. Sein Bhilar tinto ist wie ein Pfeil, der am Bogen gespannt wird und die Sehne geradlinig verlässt. Eine Punktlandung im Einstiegsbereich. Der Wein glänzt durch die Erkennbarkeit seines kühlen Terroirs, die Herkunft soll hier nicht verwischt werden. Die Tannine sind präsent, aber doch fein, der Wein mittelkräftig und von feinen roten Beeren geprägt, dadurch extrem trinkig. Er erinnert uns ein wenig an eleganten Blaufränkisch aus dem Burgenland, nur ist er eben etwas runder in seiner Art. Diesen Extrakick an Frische verdankt der Wein auch der in der Region Rioja Alavesa traditionellen Zugabe der weißen Rebsorte Viura, die neben Tempranillo (85%) und etwas Garnacha (10%) hier zu diesem Knallerwein vermählt wurden. Kategorie



persönlicher Lieblingswein mit deutlichem Herkunftsstempel. So schmeckt aktuell die Avantgarde Riojas.
Unbedingt probierenstwert!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis ca. 2025

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: DEUTDE3355

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333