

Benje, Teneriffa blanco

Region	Teneriffa
Erzeuger	Envínate - Teneriffa
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	STE010418

Listán Blanco von wurzelechten Reben!

Aus Spaniens Avantgardeschmiede Envínate stammen die beiden Weine Benje blanco und Benje tinto. Meisterwerke, die es in sich haben. Auf Teneriffa, aus einer Parzelle, deren Reben wurzelecht sind (pie franco), wird dieser Weißwein aus der autochthonen Rebsorte Listán blanco gekeltert. Vergoren in offenen Betonbottichen, dabei nach jahrgangsabhängiger idealer Formel überwiegend direkt abgepresst, wobei ein kleinerer Teil mit Rappen vergärt. Diese Mischung trägt zum komplexen Gesamtbild des Weins bei. Auch beim Ausbau fahren die Jungs und Mädels von Envínate zweigleisig. Über 8 Monate verbringt der Weißwein sowohl im Betontank als auch in gebrauchten französischen Barriques. Dabei wird auf das Aufrühren der Florhefe verzichtet, sodass die Weine ihren schlanken und feinwürzigen Charakter bewahren. Und genau diese Vinifikation trägt zur sehr puristischen, ja im besten Sinne burgundischen Erscheinung des Weins bei, die auf Präzision, Finesse und kühler Aromatik basiert. Eine weitere Besonderheit: Die Reben stehen auf vulkanischen Sandböden und sind von diesem Terroir geprägt. Die Mischung machts, würde man sagen! Das Bouquet ist hier enorm komplex. Es besticht durch eine feinwürzige Note, einen Hauch Florhefe und einer hellen, bisweilen blumigen Ausprägung. Bienenwachs, Quitten, weißer Pfeffer und frische Teiglinge vermischen sich hier. Am Gaumen spürt man dann das atlantische Klima der Höhenlagen (bis zu 1.200 m!). Dieser Wein hat eine fast rieslingartige Säure, gerät dann wiederum durch den Ausbau zart cremig und angenehm seidig am Gaumen. Limettenabrieb, Sternfrucht und Nashi-Birnen vermischen sich hier. Mit 12,5% Vol. gleitet der Wein nur so über den Gaumen. Das Spiel zwischen Würze, Frische und zarter Frucht ist einmalig. Ein absolutes Unikat, dessen Preis ein Schnäppchen darstellt. Leider



Trinkempfehlung: Zu genießen sofort bis ca. 2026 und gerne mit 1-2 Stunden Belüftung in der Karaffe. ☒ ☒

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: DEUTDE33HAN33

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