

„Roc“ DO Bierzo, tinto

Region	Bierzo
Erzeuger	Verónica Ortega - Bierzo
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Mencia
Bestell-Nr.	SBI020117

94 Punkte – Robert Parker’s WINE ADVOCATE

Verónica Ortegas „rockt“: ROC, die Mencía-Legendel „Quite“, Verónicas Einstiegswein, ist bereits ein echter Überflieger. Er zeigt, welche Philosophie die kecke Spanierin verfolgt und wie hoch sie ihre eigenen Ansprüche setzt. Mit dem „ROC“, ihrem Flaggsschiff (wobei dieser Begriff kaum der Eleganz des Weines gerecht wird) setzt Verónica nochmals deutlich eins drauf, zeigt, welche Größe die allerbesten Weine des Bierzo erreichen können. Im internationalen Kontext ist er ein Weltklassewein zu dramatisch günstigem Preis. Verónica Ortega feilt emsig an ihrem „ROC“, streifte mit dem 2016er fast die Perfektion. Schon mit den ersten Jahrgängen war klar, dass dieser Wein einmal die qualitative Speerspitze des Bierzo würde definieren können. Verónica sammelte 2012 als völlige Newcomerin 92+ Punkte vom WINE ADVOCATE ein, im Nachfolgejahrgang gab es dann schon 93 Punkte, nur um 2014 mit 94 Punkten zu verdeutlichen, dass es weiter steil nach oben geht. Mit dem 2016er war es dann soweit, Luis Gutiérrez, Parkers Mann in Spanien, zückte 95 Punkte für das Meisterstück von über 100-jährigen Reben („Ich verliebte mich in den Wein, als ich meine Nase ins Glas steckte ... Das ist der bislang ernstzunehmendste und mineralischste ROC.“) und VINUM zeichnete den „ROC“ mit dem 1. Platz für den besten Rotwein des Bierzo aus! Doch zunächst zu den Eckdaten des Weins: Die Besonderheit des „ROC“ sind uralte, zwischen 80- und 100-jährige Reben, eine Exposition auf über 530m über dem Meeresspiegel sowie Handlese und schonende Vergärung über 12 Monate in 228-Liter-Fässern (zweite



und dritte Belegung) aus französischer Eiche. Aus zwei Parzellen stammt der Wein. Sandige und lehmige Böden vereinen sich und bringen einen vibrierend frischen und tiefen, ja dichten Rotwein hervor, der das volle Potenzial des Bierzo abbildet. Der 2017er „ROC“ liegt dunkel im Glas, besitzt lilafarbene Ränder. Das Bouquet ist dicht, deutlich konzentrierter und erhabener als beim „Quite“. Reife Brombeeren, Pflaumen und Waldbeeren zelebrieren hier ihren Auftritt. Das Holz verbleibt völlig im Hintergrund, ist bestens integriert. Darüber schwebt eine subtile florale Note von Veilchen, wahnsinnig verführerisch. Ein unglaublich klarer, aromenintensiver Wein, der vom kühlen Terroir des Bierzo berichtet. Am Gaumen verbinden sich Pflaumen und Hagebutten mit süßen Schwarzkirschen. Walnussschalen verleihen ihm eine angenehme, leicht herbe Note. Dabei sind die Tannine dicht (tolle Struktur für einen großen Wein!), aber bereits enorm feinkörnig. Sie vermählen sich mit der satten Frucht, fangen diese ein, zügeln sie und verleihen ihr Schönheit. Im Nachhall macht der „ROC“ mächtig Druck am Gaumen, ohne zu übersteuern. Ja, dieser Wein hat enorme Energie statt bloßer Kraft (welch ein Unterschied!), ist dynamisch statt zu überwältigen. Es sind eben diese feinen Nuancen, die das mit immensem Potenzial ausgestattete Meisterwerk zu einem einzigartigen Wein formen. Wir erinnern uns an unseren hochgeschätzten Burgund-Magier Frédéric Mugnier, der einen Wein immer nur dann für groß hält, wenn ihm ein verstecktes Element eigen ist. Genau dieses verborgene Etwas macht Verónicas Wein so anziehend. Diese verzaubernde Symphonie, das Zusammenspiel uralter Reben und großem Terroir, legt Zeugnis ab von einer Winzerin, die klar erkennen lässt, welche großartigen Betriebe und Regionen ihre Anschauung geprägt haben. Verónica möchte ihrem geliebten Burgund auf Augenhöhe gegenüberreten, und mit diesem „ROC“ kommt sie diesem Ziel wieder ein kleines Stück näher! Denn der Wein strahlt Feinheit und Tiefe aus, betont dabei seine Herkunft, definiert sich als echter Ausdruck eines großen Terroirs. Und wie wir aus dem Burgund wissen, ist Terroir immer das enge Verwobensein von Klima, Kultur und Mensch. Verónica hat das entscheidende Stück Heimat für sich gefunden und meisterlich all dessen Vorzüge eingefangen. Ein Spiegelbild ihrer sensiblen Persönlichkeit, die diesen großen Wein an der Grenze zur beginnenden Weltklasse geschaffen hat, das im Glas zu erkennen ist.

Trinkempfehlung: Dieses Meisterstück bereitet jetzt schon größte Freude. Höhepunkt bis weit nach 2030.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0,2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	4,7 g/l	Analysedatum	30.10.2019

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

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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