

## VO „Versión Original“, tinto

Region	Bierzo
Erzeuger	Verónica Ortega - Bierzo
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Mencia
Bestell-Nr.	SBI020517

### „Versión Original“: an Originalität kaum zu überbietender Mencia aus einer der „burgundischsten“ Weinbauregionen Spa

Und immer wieder Bierzo! Die Weinregion im Nordwesten Spaniens (D.O.-Status seit 1989), die offiziell Kastilien zugerechnet wird, klimatisch und „spirituell“ aber viel eher dem grünen Galicien verwandt ist, zählt mit seinen nur knapp über 2.850 Hektar Rebfläche zu den kleineren Weinanbaugebieten Spaniens. Es gibt hier annähernd 2.200 Weinbauern, von denen fast die Hälfte Genossenschaften angehören, die Zahl der Weingüter beläuft sich auf gerade einmal 79. So weit, so beschaulich. Und doch handelt es sich hier um eine über die Maßen dynamische Region, deren wichtigste Rebsorte – Mencia – die interessierte Weinwelt zur Zeit in Atem hält. Ein kleiner Exkurs: Mencia (in Portugal heißt die Sorte „Jaen“ oder „Jaen du Dão“) stammt mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit aus der Provinz Salamanca bzw. aus dem Bierzo (Provinz León), obschon die Rebsorte erst Ende des 19. Jahrhunderts nach der Phylloxera-Katastrophe erwähnt wird. Jüngste genetische Untersuchungen haben ergeben, daß die als in der zentralportugiesischen Region Dão heimisch angesehene Sorte Jaen mit Mencia identisch ist. Die Tatsache, dass Mencia in Spanien eine deutlich größere genetische Vielfalt als die Jaen-Reben im Dão aufweist, unterstreicht den spanischen Ursprung, die origin story dieser Rebsorte. Es kann kein Zufall sein, dass Verónica Ortega ihren Top-Mencia, der nach der jüngst verabschiedeten Lagenklassifikation des Bierzo, demnächst das Attribut „Viña Clasificada“ (entspräche einem burgundischen Premier Cru) erhalten soll, ausgerechnet „Versión Original“ genannt hat ... Allerdings unterscheidet er sich in einem Punkt vom Vorgängerjahrgang: Die Trauben stammen diesmal von einem Weinberghang mit sehr sandigen Böden. Dunkle Kirschen mit süßem Kern, Fruchtschmelz, „Maulbeerbläue“ und Myrtenduft, florale Elemente, mit leichtester Hand gewürzt (Süßholz, Nelke, Zitronenpfeffer, etwas Zimt), zarteste Rauchigkeit und ein Hauch von Toast- bis Röstnöten duften aus dem Glas (anders als beim Vorgängerjahrgang, der komplett in der Amphore ausgebaut wurde, kam hier Barrique zum Einsatz, da die Trauben wie erwähnt aus einer anderen Lage als sonst stammen, der Wein strukturell etwas anders „funktioniert“). Am Gaumen wirkt die Fruchtigkeit fast noch „energetisierter“, die Kirschen leuchten,



Glanzlichter auf einem druckvoll „dunkelmineralischem“ Plateau, das mit salzig-steinigem grip und einer recht präsenten, dabei perfekt profilierten Tanninstruktur, den Wein in seiner ganzen Klasse und (natürlich!) Originalität in Cinemascope und „Bierzo-Vision“ in Szene setzt. Ein großer Wurf, von dem wir Ihnen

Trinkempfehlung: Schon jetzt ein Genuss – darf gerne mit 14–16 °C ins Glas – und unbedingt einen Versuch und mehr! wert

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	5.6 g/l	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](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