

## Kinki

Region	Bierzo
Erzeuger	Verónica Ortega - Bierzo
Alkoholgehalt	11.5 % vol.
Rebsorte(n)	Mencia
Bestell-Nr.	SBI020619

### 93 Parker-Punkte! Verónica Ortegas Bierzo-„Federleichter“ jetzt einfach noch schöner! Oder: die unbeschwerte Leichtigkeit

Gleich vorweg: „Kinki“ entspricht, entgegen aller anderslautenden Gerüchte, im Spanischen nicht dem englischen „kinky“. Der Name von Verónica Ortegas leichtfüßigem, extrem schlankem Mencia (mit etwa 25-prozentigem Anteil weißer Rebsorten – hauptsächlich Palomino, Godello und Doña Blanca) verweist auf einen aus diversen Gründen zurückhaltenden Außenseiter mit (sagen wir einmal) eher anarchisch kanalisierter Energie. Was die Sachlage durchaus trifft, sogar ganz programmatisch ist – auf jeden Fall in Sachen Energie und was die Lage „im wilden Außen“ angeht erst recht! Die Trauben für den „Kinki“ stammen von stark schieferhaltigen Böden in 750 Meter Höhe rund um Cobrana (nordöstlich von Ponferrada), werden für den Wein – grappes entières – in einem offenen Eichenholzbottich mit 5000-Liter Fassungsvermögen vergoren, der Wein reift dann acht Monate lang in gebrauchten Barrique- und 800-Liter-Tonamphoren (in letzteren ähnlich wie im Jura eine ganze Zeit lang ‚sous voile‘). Bei aller jugendlichen, fast „elektrischen“ Spannung, Nervosität (im absolut positiven Sinn!) und wunderbarer Wildheit, besitzt der „Kinki“ eine beeindruckende aromatische und strukturelle Tiefe bzw. Tiefenschärfe, die gerade einmal 11,5 Volumenprozent Alkohol unterstreichen das sogar: Im Duft strahlend helle Sauerkirschfrucht, im Kern süße Beeren von fast ätherisch-frischer Fruchtigkeit, ein Hauch Minze (zartgrün, dann leicht balsamisch-rauchig), am Gaumen dann die mehrdimensionale, weit aufgefächerte „Übernahme“ des Spektakels, mehr Frucht (wieder Kirsche, wieder Beeren), mehr



Säure (herrlich präzise), ein energetischer feinkörniger Grip und eine absolut inspirierende, extrem trinkanimierende Salzigkeit. Wir sind komplett überzeugt: „Kinki“ ist das neue sexy! Und wir wollen mehr davon, 3500 Flaschen für die ganze Welt sind einfach zu wenig...

Trinkempfehlung: Ab sofort und jetzt gleich, am Besten gekühlt (von 12 bis 16 °C ist alles möglich), gerne auch in einem größ...

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	7 mg/l
Restzucker	0.2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	30 mg/l
Gesamtsäure	6.2 g/l	Analysedatum	28.04.2020

---

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: DEUTDE33HAN33

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