

12 Volts tinto

Region	Balearen
Erzeuger	4Kilos - Mallorca
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon, Callet, Fogoneu, Merlot, Syrah
Bestell-Nr.	SBA010218

4kilos vinícola – und Mallorcas Weinbau steht unter Strom!

93 Punkte – Parker 93 Punkte – Peñin Die Cuvée aus 60 % Callet und Fogoneu (zwei autochthone, auf den Balearen häufig als Mischsatz angepflanzte Rebsorten), 20 % Syrah und je 10 % Cabernet Sauvignon und Merlot beschreiben die Herren Francesc Grimalt und Sergio Caballero unter anderem folgendermaßen: „Der 12 Volts funktioniert wie ein Akku. Ein Wein, der sich mit dem Nervensystem verbindet und die Batterien wieder auflädt.“ – und in der Tat ist der Einstiegswein der Bodega 4kilos vinícola (mit dem herrlich eigenwilligen Etikett des amerikanischen Grafikers und Illustrators Gary Baseman) geradezu elektrisierend! Nicht etwa in rein körperlicher, sondern sensorischer Hinsicht: Den geneigten Weinliebhaber trifft hier natürlich kein Stromschlag, dafür wird das „Geschmacksnervensystem“ von einem nicht unbeträchtlichen, wunderbar belebenden und trinkanimierenden Aktivierungspotenzial „geflutet“. Das nackte Zahlen- und Datenmaterial – Vergärung im Edelstahltank, neun Monate im Holz, davon 40 % 3000-Liter-Foudre, 30 % Barriques aus Zweit-, 30 % Barrique aus Drittbelegung – manifestiert sich in der Nase mit einer hellen, fast intensiven Melange aus Kirsche und Beerenfrucht (Blaubeeren, Walderdbeeren, Himbeeren), dazu etwas Süßholz, ein Hauch Vanille, eine Spur Zedernkistchen, in dem ein wenig Kakaopulver zwischengelagert wurde. Am Gaumen wunderbar schlank, erfrischende, zum Teil durchaus reife Frucht, wieder Kirsche, wieder das Beerenkonglomerat, alles überaus saftig, dabei sehr fein (ein „schwebendes“ Hellrot), von einer ebenso feinen (Frucht-)Säure perfekt



grundiert. Das Holz ist komplett in der Frucht „aufgegangen“, seidige Tannine, die die Leichtigkeit (und Süffigkeit!) des Weines noch unterstreichen – der „12 Volts“ hat sich mittlerweile bei einem Alkoholgehalt von 12 Vol.-% eingependelt – und den langen, weiterhin fruchtig-kühlen Nachhall aufs Schönste „täfeln“. Ein ausgesprochen schöner, ganz und gar nicht unterkomplexer Einstiegswein, der sämtliche Tugenden der Bodega in sich vereint: auf enorm ansprechende Weise reduziert, in jeder Hinsicht ursprünglich, autochthon (sowieso!) und charakterstark – jede Flasche, jeder Schluck ein Beweis!

Trinkempfehlung: Ab sofort bis sicherlich 2026+.

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

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: DEUTDE33HAN

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