

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



„La Vendimia“ DOCa Rioja, tinto

Region: Rioja
Erzeuger: Alvaro Palacios - Rioja
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Grenache, Tempranillo
Bestell-Nr.: SRI010219

La Vendimia – brillanter „Basis“-Rioja von Spitzenwinzer Álvaro Palacios zu einem eigentlich unglaublich guten Kurs!

90–91 Punkte – Luis Gutiérrez (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

„Klein“? Wer hat da „klein“ gesagt? Álvaro Palacios hat also mit seinem „La Vendimia“ einen „kleinen“ Rioja auf den Markt gebracht? Nur, weil er der Weinwelt mit dem „L'Ermita“ aus dem Priorat einen echten Riesen (zum entsprechenden Gigantenkurs) geschenkt hat? Ist es nicht viel eher so, dass nur Winzer, die in jedem Preissegment (also auch in der Kategorie „kleines Geld“ – aha!) bestmögliche Qualität liefern, große Köhner ihres Fachs, also wahre Meister sind? Denn der in Alfaro (Rioja) geborene Palacios ist genau das! „La Vendimia“ besteht zu gleichen Teilen aus Garnacha und Tempranillo, beide Sorten werden im Stahltank spontanvergoren und reifen für vier Monate in Fässern unterschiedlicher Größe ihrer Vollendung entgegen. Das kurze Intermezzo im Holz dient, wie Parker-Verkoster Luis Gutiérrez in seinen Notizen festhält, einem Mehr an Komplexität und der Stabilisierung der Frische – bei großartig integrierten 14,3 Vol.-% Alkohol gleicht der Einfluss des Holzes einem auf die Wange gehauchten Kuss ...



Farblich schon ungemein verlockend, ein dunkles Kirsch- bis Rubinrot mit helleren, zum Teil auch bläulich-violett funkelnden Reflexen, und dann ist da diese (ja, „verführerisch“ ist das richtige Wort, alles andere wäre tiefgestapelt) Nase: strahlend schöne Beerenfrucht (zart Himbeere, Brombeere, ein Hauch Walderdbeere), auch hier die Kirsche, Kräuterwürze (Thymian), florale Noten und eine leicht kühl anmutende Frische. Was könnte schöner als die Vorfreude sein? Die Einlösung all dieser Versprechen am Gaumen! Saftig, kraftvoll, lebensfroh, Schattenmorelle, (wieder) Beeren und aromatisch eher „helle“ Pflaume feiern hier fröhliche Urständ, dazu samtweiche Tannine, eine belebende, ausgezeichnet ins Geschehen eingebunden Säure, die den Fruchtnoten Kontur und Drive bis weit in den Nachhall hinein verleiht – oh, wie schnell ist man da beim zweiten Schluck, dem zweiten Glas ...!

„La Vendimia“ bietet Saftigkeit, Würze und Genuss in Hülle und Fülle, und das zu einem so budgetschonenden Preis, dass es fast schon an Leichtsinn grenzte, wenn man diesen Wein nicht in entsprechend „zukunfts-sicheren“ Quantitäten für die heimische Bevorratung ordern würde. Zumal, wenn man weiß, dass dieser Wein tatsächlich im

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Weinberg „entsteht“ und alles andere als ein „Kellerkind“ ist – warum würde Álvaro Palacios sonst für „La Vendimia“ auch Traubenmaterial aus seinem Rioja-Grand-Cru „La Montosa“ verwenden? Eben. Man muss diese Art der Großzügigkeit einfach lieben ...!