

„Palo Blanco“ VM Tenerife, blanco

Region	Teneriffa
Erzeuger	Envínate - Teneriffa
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	STE010119

„Monumento tinerfeño“ in Weiß mit burgundischem Flair.

Und wieder einmal stellt sich, angesichts dieses „absolutely mesmerizing“ Präzisionsmeisterwerks namens „Palo Blanco“ die Frage: Wo ist ein so originärer „Unbekannte-Insel-Wein“ überhaupt einzuordnen? Können, ja müssen wir da einen Chassagne- Montrachet aus kräftigem Jahrgang, einen Chablis Grand Cru oder möglicherweise doch die Weißen von Roc d’Anglade heranziehen? Immerhin schreibt Robert Parkers Mann für Spanien, Luis Gutiérrez „Der Wein ist seriös und ausgewogen und hat einen trockenen, kalkhaltigen Abgang mit einem etwas burgundischen Flair.“ und „ ... das ist purer Felsensaft (denken Sie an Vatan oder Bageiras), der mineralischste Weiße, den sie produzieren.“ Oder müssen wir unseren Blick gen Andalusien richten, denn die auf den Kanaren autochthone Listán Blanco ist nichts anderes als ein Palomino Fino, die allgegenwärtige, alles beherrschende Rebsorte aus dem Sherry-Dreieck. Aber schon die Weinbereitung raubt dem Vergleich einen gewichtigen Teil der Grundlage. Die Trauben aus einer einzelnen (im Vorjahr waren es zwei), knapp 600 Meter hoch gelegenen Parzelle werden nicht entrappt gepresst, in Betontanks spontanvergoren und dann in zwei 2.500-Liter-Fuderfässern (aus dem Friaul) über 12 Monate ausgebaut. Die Intensität, die diese weit über 100-jährigen Reben „verantworten“ ist – bei gerade eben einmal 12 Vol.-% Alkohol schlicht atemberaubend (Luis Gutiérrez: „This is a groundbreaking, world-class white.“) Auch hier die uns umtreibende Frage vom Vorjahr: „Wie schafft die Truppe das nur?“ Im Duft anfangs verhalten, dann Kamille, noch grüne Ananas, Agrumen (Zitrone, Pomelo, Pomeranze, alles „eingesalzen“) und Feuerstein, mit etwas mehr Luft mehr Frucht, aber auch mehr Rauch und Gischt. Am Gaumen ungeheuer mineralisch, spektakulär tief und messerscharf (die Säure nicht mehr



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

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