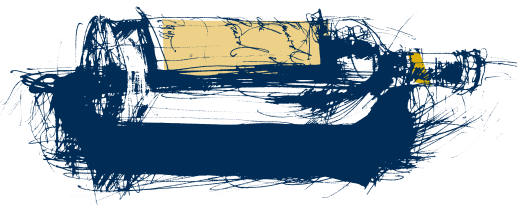


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB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



„Táganan“ VM Tenerife, tinto

Region: Teneriffa
Erzeuger: Envínate - Teneriffa
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte:
Bestell-Nr.: STE010319

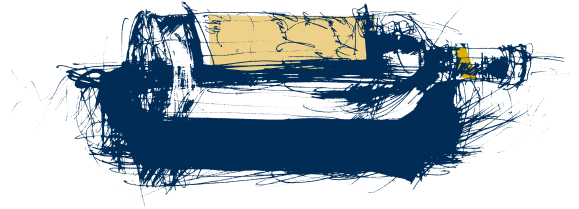
4. Platz (MEININGERS WEINWELT, Die besten 'Insel'-Weine) - Schwarzer Basalt, atlantischer Wein – großartig!

„Táganan“ – die Bezeichnung für einen der neuen spanischen, genauer kanarischen Spitzenweine, leitet sich vom Namen einer mit uralten Reben bestockten Zone im Nordosten Teneriffas, Taganana, ab, dem Alptraum eines jeden wackeren Winzers. Denn dieser Wein wird unter Extrembedingungen erzeugt. Rebschnitt, Weinbergarbeit, Ernte sind ein Dauer- Clinch mit Mutter Natur. Die Reben wachsen hier wild auf vulkanischem Felsen und teilweise sogar an den Klippen weit über dem Atlantik, der unaufhörlich gegen die Landmasse anrollt. Hier mit Maschinen arbeiten? Unmöglich. Aber für die Envínates, die eine bemerkenswerte Leidensfähigkeit an den Tag legen, sind's paradiesische Zustände. Negramol, Listán Negro, Moscatel Negra, Listán Gacho, Vijariego Negro, Mulata, Malvasía Rosada (und diverse, noch nicht identifizierte mehr) heißen die uns wenig bis gar nicht vertrauten Rebsorten, die (zu zwei Dritteln entrappt) bis zu 18 Tagen in Betonbehältnissen und kleinen Gärbottichen mazerieren, dann acht Monate in gebrauchten Fässern ausgebaut werden. Herkunft statt Kelelrtechnik! Schlanke, ja fast luftig wirkende 12,0 Vol.-% Alkohol verheißt das Etikett, der Wein im Glas ist mittelrot und von quasi „burgundischer“ Transparenz. Das Bouquet hat ein Bleistift (nicht unter „6H“!) gezeichnet, im Duft anfangs Graphit, pencil shavings, Zedernholz, Tuff und schwarzer, frisch gemahlener Pfeffer. Darunter immer weniger versteckt, eine schmale, ganz der Frucht gewidmete Schicht, hier feinsäuerliche rote Johannisbeeren und (in Zeitlupe) Pfirsich und Agrumen (Salzzitrone, etwas Pomeranze). Mit etwas Luftkontakt dann Rosenblätter, ein Hauch Kampfer, der sich dann gen immer „wildere“, vulkanischere Noten hin verändert, die der „Táganan“ tinto auch am Gaumen in Szene setzt. Dann wieder die Frucht, jetzt auch etwas Himbeere, später Sauerkirsche und eine leicht würzige (Pfeffer, gemahlener Ingwer, eine Spur Piment) Pflaume. Als frankophiler Weinfachhändler suchen wir gerne den Vergleich zu bekannten Größen. Wer einen erstklassigen Cru, etwa einen Morgon Beaujolais schätzt, der könnte in diesem Wein einen Geistesverwandten entdecken, obschon der „Táganan“ eine ganz besondere Präzision und distinkte „Schärfe“ an den Tag legt. Man kann sich diesem Wein aber auch mit einer gewissen Unschuld, ja Unbedarftheit nähern, leicht gekühlt lässt er sich auch in „Terrassen-Situationen“ wunderbar unkompliziert (und herrlich erfrischend) trinken. Würzig-kühlfruchtige Finesse und Eleganz gepaart mit einer gewissen Wildheit, die ungewöhnlich animierend wirkt: ein echter Terroirwein, der das vulkanische Eiland



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

widerspiegelt. Zusammen mit 2018 (95 Parker-Punkte!) der sicherlich beste Jahrgang des „Táganan“ tinta – a legend in the making! Wie immer bei Envinaté: unbedingt probieren!