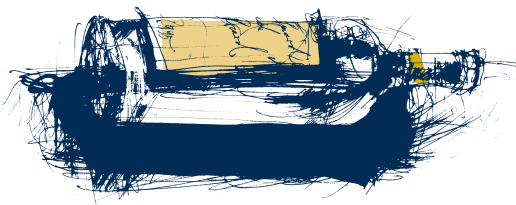


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55



„Benje“ DO Ycoden-Daute-Isora, tinto

Region: Teneriffa
Erzeuger: Envínate - Teneriffa
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte:
Bestell-Nr.: STE010519

4. Platz (MEININGERS WEINWELT, Die besten 'Insel'-Weine) - Ein roter Edelstein vom Vulkan Teide. Leider sehr limitiert.

Über lange Zeit hinweg galt die rote Mission-Rebe, auch País, Criolla Chica oder Listán Prieto genannt, als „die“ Rebsorte der sogenannten „Neuen Welt“. Sie war die Rebe der Missionare, die daraus die ersten Messweine in Süd-, Mittel- und Nordamerika erzeugten, und sie verbreiteten sie dort auch überall. Später wurde sie die Basis des „Pipeño“, eines ziemlich rustikalen Alltagsweins, der von den huasos oder campesinos (einfachen Weinbauern) erzeugt wurde. Dieser simple Wein aus hohen Erträgen, der häufig noch mit Wasser verdünnt wurde, dürfte dem Ansehen der Sorte außerhalb Südamerikas nicht geholfen haben. Doch wie es nicht selten der Fall ist, ändert sich das Urteil über eine Rebsorte, wenn man anders mit ihr umgeht und sie sich entfalten lässt. Auf Teneriffa steht der Listán Prieto auf Parzellen zwischen 900 und 1.000 Metern Höhe an den Hängen des Vulkans Teide, des höchsten Bergs der Kanarischen Inseln. Es sind alte unbeschnittene Buschreben, die diesen so einzigartigen Stoff für die rote Variante des „Benje“ liefern. Man kann den Viticultores de Santiago de Teide, mit denen das Envínate-Team zusammenarbeitet, nur danken, dass sie diese aufwendig zu bewirtschaftenden Flächen bis heute schätzen und pflegen. Sie sorgen für die Frucht, die Envínate dann später verarbeitet. Die vier Freunde kümmern sich darum, dass der besondere Charakter des Ortes und der Sorte so unverfälscht wie möglich in die Flasche kommt. Jede Parzelle wird von Hand verlesen und separat vinifiziert, einige in Beton, andere in kleinen offenen Kübeln. Die Mazeration dauert je nach Parzelle zehn bis 30 Tage. Die malolaktische Gärung findet in neutralen französischen Barriques statt, danach reift der Wein acht Monate in denselben Fässern ohne bâtonnage oder Schwefel-Zugabe. Die Abfüllung erfolgt ohne Schönung oder Filtration mit einem nur minimalen Füllschwefel. So entsteht ein Wein mit einem klaren, deutlichen und einzigartigen Charakter. Der Wein steht hell und transparent im Glas, da die Rebsorte über nur wenig Farbstoff verfügt und die Trauben so wenig wie möglich extrahiert wurden. Es duftet nach Pfeffer und roten, weißen und violetten Blüten, nach Erde und Stein, nach Sauerkirschen, Blutorangen und Berberitzen. Würde der Wein in ein schwarzes Glas gefüllt, könnte man meinen, man habe einen Weißwein im Glas, so frisch und säurebetont und auch so jodig duftet er. Was für ein zarter, subtiler und schwebend leicht wirkender Wein, der dann trotzdem viel Erdverbundenheit an den Tag legt. Gerade am Gaumen wird das noch klarer, hier treten Stein und Pfeffer deutlich hervor. Der „Benje“ tinto ist so würzig und wild wie



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

charaktervoll, mit sehr feinen, leichten Tanninen, Kräutern und einer Frische, wie sie tatsächlich nur ein „Vino Atlántico“ liefern kann. Leider haben wir viel zu wenig Flaschen von diesem einzigartigen Wein. Doch jede Flasche bereitet großen Genuss.