

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



„El Jorco“ DOP Cebreros, tinto

Region: Cebreros
Erzeuger: Viñedos del Jorco - Cebreros
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Grenache
Bestell-Nr.: SCE020217

92 Punkte - VIEW FROM THE CELLAR

2 x 91 Punkte – WINE ADVOCATE & VINOUS

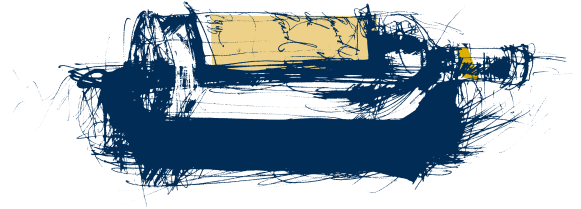
Granit, die Gredos-DNA.

„El Jorco“ ist der Name eines parajes, in dem sich der Weinberg, den unsere drei Musketiere César Ruiz, Flequi Berruti und Nacho Jiménez von einem Weinbauern gepachtet und mit ihrem d'Artagnan Raúl Pérez als Exeprimentierfeld genutzt und schließlich 2016 erworben haben befindet: zweieinhalb Hektar alter Garnacha-Buschreben, wobei alt hier tatsächlich über 100 Jahre meint. Denn sie wussten, was sie tun: Aus genau diesem Cru stammten auch die Trauben, die Raúl für seinen alten „Le Bâtard“ verwendet hatte. Was zum einen möglicherweise auf eine gewisse Affinität und Hinwendung zu den mehr oder weniger bekannten „Bâtards“ der Weinwelt schließen lässt, zum anderen auch ein Hinweis darauf sein könnte, dass man es hier nicht mit einem reinrassigen bzw. sortenreinen „Garnacha de Gredos“, sondern mit einem, dem Alter der Rebanlagen entsprechenden (Garnacha-dominierten) Gemischten Satz zu tun hat. Welche Sorten genau die Mischung bestimmen, lässt sich wohl nicht endgültig klären, anzunehmen sind allerdings Anteile von Albillo Real, Garnacha Tintorrera, möglicherweise auch Listán Negro. Was immer auch an Sorten in diesen Wein eingeht, sie werden als Ganztrauben in Holzbottichen spontan vergoren, dann für 12 bis 14 Monate in gebrauchten 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche ausgebaut und davon im August 2019 insgesamt 1.900 Flaschen gefüllt. John Gilman (VIEW FROM THE CELLAR) zeigt sich von diesem Wein geradezu begeistert, ihn erinnert das, was er da im Glas hat, an „einige dieser großartigen, schwarzfruchtigen Beispiele alter Schule, Châteauneuf-du-Pape aus den 1970ern“. Und als ob das noch nicht genug wäre, liefert er offensichtlich vollkommen enthusiasmiert ein Trinkfenster nach, das uns staunen lässt: 2025-2055! Tatsächlich lässt sich (auch!) eine reife Frucht ausmachen (leicht mürbe, angequetschte Kirschen, Blaubeeren), dazu allerdings auch eine leichte Rauchnote (bis hin zu gegrilltem Fleisch), Wildleder und warmer, nasser Stein. Mit mehr Luftkontakt wird der Wein dann kühler, herber, die anfangs reifer wirkende Frucht entwickelt sich gen Jugend, fast Unreife zurück (knackige Sauer- bis fast Bitterkirsche), dazu Orangennoten (vor allem Schale), die an Earl Grey erinnern, dann eine unglaublich elegante Ader, die



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

florale Elemente mit einer gespannten, dunklen Mineralität und einer elektrisierenden Säure verbindet. Sehr schöne, beeindruckende Länge und Energie, die den Eindruck der Reife immer wieder konterkarieren und fast ad absurdum führen. Ein wunderschöner Nicht-100%-Garnacha, der tatsächlich ein wenig mit einer Châteauneuf-du-Pape- Attitüde zu kokettieren scheint, aber bis in die letzte Faser hinein „ur-zentralspanisch“ ist. Großartig, Gredos, bitte mehr davon!