

## „El Jorco – Vino de Familia“ DOP Cebreros, tinto

Region	Cebreros
Erzeuger	Viñedos del Jorco - Cebreros
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	SCE020417

### 92 Punkte - WINE ADVOCATE

Gredos und Garnacha – fast schon eine Familienangelegenheit! Der 2017er „El Jorco – Vino de Familia“ (auch hiervon gibt es leider nur 600 Flaschen, die im August 2019 gefüllt wurden) stammt aus einem über 100 Jahre alten Weinberg (was bedeutet, dass hier neben Garnacha auch noch andere autochthone Sorten in die Cuvée eingehen, sicherlich Albillo Real, möglicherweise Listán Negro, aber auch Rufete bzw. Alicante Bouschet), es ist die Top-Selektion für einen Wein, den man quasi aus dem Portfolio von Raúl Pérez übernommen hat: Sein alter „Vino de Familia“ ist nun zu „El Jorco – Vino de Familia“ geworden. Ein Jahr später als geplant – aber immerhin! Dazu muss man wissen, dass Raúls „Familienwein“, der mit Abstand beste Wein war, den er in Gredos produziert hatte: „zurückhaltend, ein wenig schüchtern“ zwar, der Wein „brauchte einige Zeit, um rote Früchte und florale Aromen nach Art eines Chambolle zu entwickeln“ notiert Parkers Mann für Spanien, Luis Gutiérrez und fügt, leicht maliziös hinzu „auch wenn sich einige Leute ärgern, wenn ich diese Dinge mit dem Burgund vergleiche“. Möglicherweise ist das auch nicht ganz hilfreich, weil als Dauerbezugspunkt nicht immer unbedingt erkenntnisfördernd – aber warum sollte man das Beste einer Region nicht mit der Spitze einer anderen, für alle und für alle Zeit kanonisierten Region vergleichen? Bei diesem Wein verbinden sich Kraft, mineralische Strenge und eine kühle Eleganz zu einem höheren, bedeutenderen Ganzen. Im Duft auch hier wieder eine augenblickliche Zugänglichkeit, die ebenso augenblicklich wieder camouffiert wird.



Waren es im ersten Moment reife, dabei leuchtende und fast ein wenig kandiert wirkende Beerenfrüchte (roten Johannisbeeren und Cranberrys, süß-säuerliche Kirschen und eine Spur Himbeere), dazu Blutorange (nebst Bergamotte bis hin zu Earl Grey), wird dieses nicht über die Maßen intensive, trotz der vorher beschworenen Kraft ausgesprochen subtile Frucht-potpourri in einer fast kargen Umgebung neu kontextualisiert: plötzlich ist alles Stein, ja flüssiger Stein und Strenge, die roten Früchte weichen einer bläulich-grauen Kühle, am Gaumen wirkt der Wein denn auch enorm straff, trotz der wie es scheint plötzlich wieder allgegenwärtigen Frucht. Nun mehr Gewürze, gemälztes Getreide, eine Hopfennote, die sich gen Lakritz auflöst, zurück bleiben Salz und eine unglaublich feinkörnige Tanninstruktur, die fast schon taktil wahrgenommen werden kann. Auch die Säure meldet sich mit einer geradezu tonischen Qualität. In Sachen „Garnacha de Gredos“ ein grandioses Fanal!

Trinkempfehlung: Ab sofort, und hier lohnt es sich sicherlich zu experimentieren! Auf jeden Fall gut belüften und sich dem W

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](mailto: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