

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



„And the winner is...“ DO Penedés, blanco

Region: Penedés
Erzeuger: Celler Credo - Penedés
Alkoholgehalt: 11,0 % vol.
Rebsorte:
Bestell-Nr.: SPE010119

Hier fühlt sich jeder als Sieger – garantiert!

Die Cuvée „And the Winner is...“ ist der jüngste Spross der Stillweinlinie „Patchwork“, die Recaredo als „Celler Credo“ auf den Markt gebracht hat. Das „Patchwork“ erklärt sicherlich die Zusammensetzung dieses Weins (Xarel-lo, Macabeu, Parellada und en blanc vinifizierte Monastrell), aber auch das Mosaik an Parzellen, aus denen die Trauben, die den hohen und höchsten Ansprüchen, die Recaredo bzw. Can Credo an das „Ausgangsmaterial“ ihrer Schaum- bzw. Xarel-lo-Topweine nicht genügen, stammen. Vor wenigen Jahren noch hätte man sich der nicht „spitzenklassigen“ Frucht entledigt, heute denkt und handelt man nachhaltiger – sämtliche Flaschen, die Celler Credo verwendet sind sogenannte „EcoBottles“, die gerade einmal (leer) 390 Gramm wiegen: Kampf dem carbon footprint! – und führt die (vermutlich immer noch überdurchschnittlichen) Trauben einem internen Upcycling-Prozess zu. Nach Spontanvergärung und sechsmonatigem Edelstahl-Ausbau auf der Feinhefe erwartet uns ein nur leise fruchtig duftender, bezaubernd leichter Wein, dessen Aromen an mürbe Winteräpfel, weiße Johannisbeeren, Zitronen- und Limettenzeste und getrocknete Blüten sowie ätherische, leicht herbe Kräuter erinnern. Am Gaumen wirkt dieser leicht säurebetonte „Aus mir könnte noch ein Cava werden“-Wein sehr klar und ungemein erfrischend, das zarte Bitter, ein Markenzeichen des Xarel-lo, swingt über die ganze Distanz im Hintergrund, daneben machen sich noch etwas grüne Mandeln, etwas Pinienkerne (samt einer winzigen harzigen Komponente) und eine anregende Phenolik bemerkbar: herrlich unaufgeregter blanco!



Kontrollstelle:
ES-ECO-019-CT