

„Aloers“ DO Penedés, blanco

Region	Penedés
Erzeuger	Celler Credo - Penedés
Alkoholgehalt	10,5 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	SPE010318

Xarel·lo-Know-how, allerfeinst! 92 Punkte – PARKER

Sollte dieser reinsortige Xarel·lo ein erster Hinweis auf die kommenden Schaumweinqualitäten von Recaredo sein, dann dürfen sich Ton Mata und sein Team getrost einen Moment zurücklehnen und der Dinge harren, die da kommen! Denn der 2018er-Jahrgang der verschiedenen Xarel·lo-Weine erscheint uns noch ein wenig stärker, profunder, vielschichtiger und in seiner Komplexität sogar noch eleganter als der (in Winzerkreisen immerhin) hochgelobte 2016er! Der „Aloers“, der nach den im Mittelalter hier ansässigen Freibauern (Bauern, die Land besaß bzw. eine „Hausmacht“ besaßen und keine Pacht entrichten mussten) benannt wurde, stammt aus dem von Kalk geprägten Weinberg Pedra Blanca in der Gemeinde Subirats. Der Xarel·lo wird spontan vergoren, wobei er sechs Stunden auf den Stilen und Häuten bleibt. Nach erfolgter Gärung liegt er zwei Monate lang im Edelstahl auf der Feinhefe und wird dann ohne jegliche Schönung, unfiltriert und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt. Der 2018er „Aloers“ duftet im ersten Moment angenehm nach Hefe, die eine zart-rauchige Komponente ins Glas bringt. Nach und nach verflüchtigen sich diese Duftwölkchen, eine anfänglich eher zurückhaltende Fruchtigkeit dominiert nun (in Teilen) das Geschehen, Birnenquitten und noch ein wenig unreife Birnen, gelbe Steinfrucht (Pflaume bis Mirabelle) und eine Melange ätherisch-herber Kräuter (Fenchel, mit fast – für wenige Augenblicke – schon kräuterteeähnlicher Intensität) und einen leicht „mostigen Einschlag“, von dem es sich auf die etwas längere Maischestandzeit schließen lässt. Am Gaumen zeigt sich



Kontrollstelle: ES-ECO-019-CT



herrlich subtiler, fast schon in extremis verfeinerter Xarel-lo, der trotz seiner „schmalen“ 10,5 Volumenprozent Alkohol eine bemerkenswerte Tiefe und Struktur vorweisen kann. Parkers Mann in Spanien, Luis Gutiérrez, hat noch keinen Jahrgang des „Aloers“ besser bewertet und favorisiert diesen Xarel-lo ohne alle „Interferenzen“ – die sortentypische Fenchelnote leuchtet entsprechend klar. Neben dem geringen Alkoholgehalt gefällt ihm vor allem die „durchgehende Säure“ (wem nicht?), etwas, was man aus den „Erfahrungen mit den Schaumweinen gelernt hat. Mit jedem neuen Jahrgang scheinen sich Präzision und Transparenz zu verbessern.“ Beides lässt sich auch wunderbar im animierend würzigen und leicht salzigen Finale nachvollziehen!

Trinkempfehlung: Mit großem Genuss ab sofort und bis 2025+.

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

<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: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003