

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

## 12 Volts“ *VdlT Mallorca, tinto*

Region: *Balearen*  
Erzeuger: *4Kilos - Mallorca, Felanitx*  
Alkoholgehalt: *12,0 % vol.*  
Rebsorten: *Cabernet Sauvignon, Callet, Fogoneu, Merlot, Syrah*  
Bestell-Nr.: *SBA010219*

### ***4kilos vinicola – und Mallorcas Weinbau steht unter Strom!***

93 Punkte – PARKER

93 Punkte – PENÍN

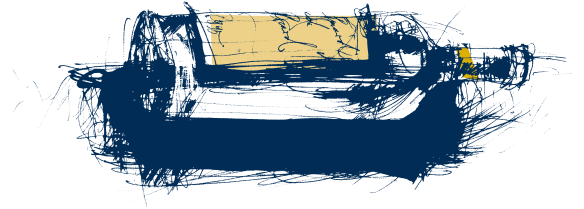
Die Cuvée aus 60 % Callet und Fogoneu (zwei autochthone, auf den Balearen häufig als Mischsatz angepflanzte Rebsorten), 20% Syrah und je 10% Cabernet Sauvignon und Merlot beschreiben die Herren Francesc Grimalt und Sergio Caballero unter anderem folgendermaßen: „Der 12 Volts funktioniert wie ein Akku. Ein Wein, der sich mit dem Nervensystem verbindet und die Batterien wieder auflädt.“ – und in der Tat ist der Einstiegswein der Bodega 4kilos vinicola (mit dem herrlich eigenwilligen Etikett des amerikanischen Grafikers und Illustrators Gary Baseman) geradezu elektrisierend! Nicht etwa in rein körperlicher, sondern sensorischer Hinsicht: Den geneigten Weinliebhaber trifft hier natürlich kein Stromschlag, dafür wird das „Geschmacksnervensystem“ von einem nicht unbeträchtlichen, wunderbar belebenden und trinkanimierenden Aktivierungspotenzial „geflutet“. Das nackte Zahlen- und Datenmaterial – Vergärung im Edelstahltank, neun Monate im Holz, davon 40% 3000-Liter-Foudre, 30% Barriques aus Zweit-, 30% Barrique aus Drittbelegung – manifestiert sich in der Nase mit einer hellen, fast intensiven Melange aus Kirsche und heller Beerenfrucht (Johannisbeeren und Himbeeren), dazu etwas kräuterwürzige Noten, ein Hauch Kakao, der dann von Waldboden abgelöst wird. Am Gaumen wieder wunderbar schlank, erfrischende, dabei zurückhaltende Frucht (reife und säuerliche Kirschen, die schon im Bouquet manifeste Beerenmischung), sehr feine Textur, sehr schlank, kühl und trocken, die (Frucht-)Säure animiert den ohnehin schon mehr als gefälligen Trinkfluss perfekt. Das sehr zurückhaltende Holz überlässt der Frucht komplett den Vortritt, es bleibt feinkörniges Tannin, das die „Schwerlosigkeit“ (und Süffigkeit!) des Weins noch unterstreicht – der „12 Volts“ hat sich (trotz des eher trockenen Jahrgangs, der etwas kantigere, „festere“, konzentriertere Weine hervorbrachte) wieder bei einem Alkoholgehalt von 12 Vol.-% eingependelt. Im kühlen Nachhall dann noch einmal ein wenig Frucht, dann mehr Kräuter der mediterranen meseta. Nach wie vor ein ausgesprochen schöner Einstieg in die Weinwelt Mallorcas (und alles andere als unterkomplex!) und ein überzeugender Fürsprecher sämtlicher Tugenden der Bodega: auf enorm ansprechende Weise reduziert, in jeder Hinsicht ursprünglich, autochthon (sowieso!) und charakterstark – jede Flasche,



**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](mailto: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

*jeder Schluck ein Beweis!*