

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: KRSAD55



## „4kilos“ VdlT Mallorca, tinto

Region: Balearen  
Erzeuger: 4Kilos - Mallorca, Felanitx  
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.  
Rebsorte:  
Bestell-Nr.: SBA010319

**96+ Punkte: „Das ist der bisher beste Jahrgang ihrer 4kilo-Abfüllung.“ – Luis Gutiérrez (Robert Parker's WINE ADVOCATE) über den 2018er**

4kilos – unglaublich elegantes, herrlich beseeltes „Schwergewicht“ von Mallorcas bester Bodega! Autochthoner wird es nicht mehr! Weinentdeckerherz, was willst Du mehr? Archäobotanik, erste Lektion: Halte die autochthonen Rebsorten in Ehren! Keiner wüsste das besser als Francesc Grimalt, der die ausschließlich auf den Balearen heimische Callet quasi im Alleingang rehabilitiert hat. Die Herkunft dieser fast vergessenen Rebsorte liegt im Dunkel, auch ihre Genetik wurde erst in späterer Zeit genauer erforscht und jüngst erst revidiert. Erste halbwegs wissenschaftliche Beschreibungen stammen aus dem späten 19. Jahrhundert, Juan Marcilla Arrazola taucht in seinem Standardwerk „Tratado práctico de viticultura y enología españolas“ (1942) tiefer in die Materie ein und weiß unter anderem zu berichten, dass die Rebsorte „Weine mit ungefähr 11 Vol.-%“ hervorbringt „mit wenig Extrakt und noch weniger Farbe“. Letzteres verwundert allerdings, angesichts der Tatsache, dass „Callet“ im mallorquinischen Dialekt „schwarz“ bedeutet. Hatte man früher angenommen, dass es hier um eine Kreuzung von Palomino Fino und Villardiel handeln müsse, kommen Analysen aus jüngerer Zeit zu einem anderen Ergebnis. Callet sei demnach aus einer spontanen Kreuzung der Sorten Fogoneu und Callet cas Concos entstanden, letztere eine natürliche Kreuzung von Beba (Andalusien) und Girò (Sardinien). Aber auch diese Ergebnisse sind nicht der Weisheit letzter Schluss, da das Testfeld bisher auf eine im Grunde zu kleine Auswahl beschränkt geblieben ist. Aber letztlich liegt die Wahrheit im Glas – und die leuchtet! Die Trauben für diesen sortenreinen Callet stammen aus biologischem Anbau, die Rebstöcke gedeihen auf den eisenhaltigen Kalk-Lehmböden, die hier als cal vermell bezeichnet werden. Die Gärung geschieht zur Hälfte im Edelstahltank, zur Hälfte in 2500-Liter-Gärbottichen, der zwölfmonatige Ausbau erfolgt in gebrauchten Allier-Barriques mit einem Fassungsvermögen von 600 Litern. Im Glas anfänglich fast schon zögerlich, vergleichsweise dicht – der „4kilos“ braucht ein wenig Zeit bis er sich öffnet (an dieser Stelle schon die Empfehlung, den Wein mit etwas Vorlauf zu öffnen bzw. zu belüften: 24 Stunden und eine kleine Karaffe bewirken wahre Wunder!). Die Nase ähnlich kühl wie beim schlicht genialen Vorgänger von 2018, obwohl dieser aus einem aus Sicht des Winzers klimatisch quasi perfekten Jahr stammt. Es ist sicherlich Francesc Grimalts Können zu verdanken, dass der „4kilos“ von 2019 kein Jota von der Stilistik abweicht, die wir mit diesem Wein verbinden: Subtilität, Eleganz, Finesse – all das (und noch viel mehr)

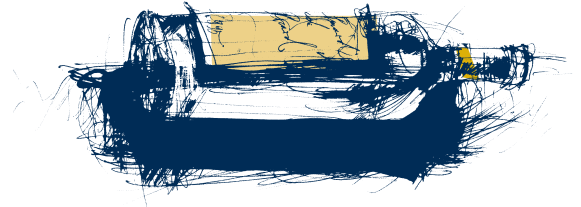


**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30  
info@pinard.de

---

PINARD  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



*ist hier vorhanden. Vor jede Frucht hat sich ein luftiger Vorhang von mediterranen Kräutern und kühlem Stein geschoben, balsamisch-, „dunkelgrüne“ Noten (bis fast Erdreich und Graphit), dahinter im ersten Moment tatsächlich reife rote Trauben, später dann Kirschen, Veilchen und etwas Süßholz, Eisenspäne sowie dunkle Beeren und eine leicht animalische Note. Am Gaumen bleiben Kühle und die steinig-kräutrige Würze wunderbar präsent, was als „geschmeidige Kargheit“ beginnt (ein Hauptcharakteristikum dieses Weins), wird immer komplexer. Auf die Gefahr hin, uns zu wiederholen: Es ist schon großartig, diese Gleichzeitigkeit der Eindrücke – Frucht und Stein, Blüten, Kräuter und Gewürze, dazu eine präzise, perfekt integrierte Säure, ein kühler mineralischer Zug, schlankes, saftiges Tannin und ein langer, beseelter Nachhall – auch in einem vermeintlich „kleineren“ Jahr ein Wein von spektakulärer Größe!*