

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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



„Arroyo del Tórtolas“ DO Vinos de Madrid, tinto

Region: Madrid
Erzeuger: Bodegas Y Viñedos Bernabeleva
Alkoholgehalt: 15,5 % vol.
Rebsorte: Grenache
Bestell-Nr.: SVM010718

Wenn Wasser zu Wein wird ... 94 Punkte - PARKER

Marc Isart ist ein bescheidener Mensch. Obwohl er das Weingut Bernabeleva, das in einem völlig vergessenen Winkel westlich von Madrid liegt, zu einem der spannendsten Weingüter Spaniens gemacht hat, ist er auf der Website des Weinguts gar nicht namentlich erwähnt. Möglicherweise liegt es auch daran, dass im Grunde niemals völlig mit seinen Weinen zufrieden ist (und wohl sein wird). Er ist Macher und Denker in Personalunion, hinterfragt jeden Schritt, überdenkt sämtliche Prozesse, ist sich nicht zu schade liebgewohnte Usancen über den Haufen zu werfen und von vorne anzufangen. Die Ergebnisse sind entsprechend. Er hat die Weine von Bernabeleva auf ein Niveau gehoben, das in der seinerzeit nur echten Garnacha-Fanatikern bekannten Sierra del Gredos so wohl nie zuvor erreicht wurde. Die Basis dafür liefern uralte Weinberge wie der „Arroyo del Tórtolas“, eine 2,2 Hektar große Lage mit nördlicher Exposition, die, und das ist durchaus ungewöhnlich, meist den wärmsten und reifsten der Einzellagen-Garnachas von Bernabeleva hervorbringt. Die Buschreben wurzeln tief im Granit, über dem es eine Auflage von sandigem Granitverwitterungsgestein gibt. Die recht früh, aber reif gelesenen, nicht entrappten Trauben wurden 36 Stunden lang kühl vorvergoren, mit den Füßen angequetscht, dann spontanvergoren. Die Maischegärung dauert in diesem Jahr ganze 55 Tage, der Ausbau in gebrauchten Fässern verschiedenster Größe aus französischer Eiche 14 Monate. Obwohl der Weinberg also nach Norden ausgerichtet ist – üblich ist ja Süd bis Südost – und man erwarten sollte, dass der Wein kühler wirkt als seine Pendants aus den beiden Einzellagen „Carril del Rey“ und „Viña Bonita“, doch verhält es sich für gewöhnlich genau umgekehrt. Frühergewöhnlich, denn der 2018er wirkt trotz der – zumindest auf dem Etikett – ehrfurchtseinflößenden 15,5 Vol.-% balsamisch-kühl! Er zeigt zwar etwas mehr Farbe im Glas, ist aber vergleichsweise transparent. Im Duft erinnert er an eingelegte Kirschen, an rote und schwarze Johannisbeeren und dunkle Himbeeren. Im Gegensatz zu den anderen vinos de parcela von Bernabeleva lassen sich hier auch deutlich dunklere Noten wie etwa Schokolade, Süßholz und ein Hauch Perique-Tabak ausmachen. Am Gaumen zeigt der Wein eine fantastische Balance von punktgenau gereifter Frucht, feinkörnigem, fast seidigem Tannin und (wir wiederholen uns) balsamischer Würze. Hier zeigen sich Wärme und Kraft, was für diese südliche Rebsorte absolut typisch ist. Und diese Wärme wird gekontert von einer sehr feinen, präsenten geradezu saftig-fruchtigen Säure (die Garnacha-typische



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 *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

Blutorange!) und einer tiefgründigen dem Granit geschuldeten Mineralität. Der Wein bietet aller vermeintlichen Reife zum Trotz einen animierenden grip am Gaumen, ist mit Kraft und einer immensen Stamina gesegnet. Absolut imponierend!