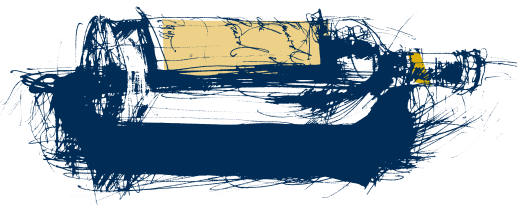


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55



„Lanzaga“ DOCa Rioja tinto

Region: Rioja
Erzeuger: Telmo Rodriguez - Rioja
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte:
Bestell-Nr.: SRI020117

94 PARKER-Punkte! Ein „vorklassischer“ Rioja von erlesener Qualität!

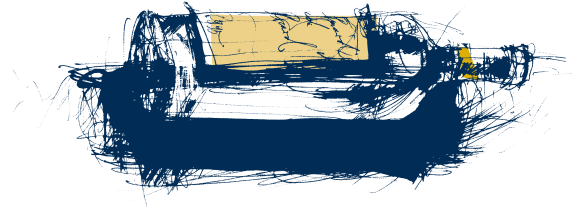
Folgt man Telmo Rodríguez, den begnadeten Winzer aus der Rioja – mit Dependancen in der Sierra de Gredos, Málaga, Toro, Valdeorras, der Ribera del Duero, Alicante und Rueda, so verkörpert der „Lanzaga“ die Identität des Weinguts, ist der reinste, deutlichste Ausdruck seiner Arbeit in Lanciego, einer Arbeit, die schon in den 1990ern begonnen hat und die – so zumindest empfindet er es – seit wenigen Jahren erst die Früchte trägt, die er damals zu ernten ins Auge fasste. Für den „Lanzaga“, den nach der Bodega, dem Großprojekt „zukünftige Vergangenheit“ benannten Wein, stammen die nach „Telmo-typisch“ strengen Kriterien ausgewählten Trauben (Tempranillo, Graciano und Garnacha) aus eigenen 500 bis 700 Meter hoch gelegenen, komplett bio-zertifiziert bewirtschafteten Lagen (mittlerweile in Umstellung für das Demeter-Zertifikat) rund um Lanciego (Atalaya, Majadales, Arroyo la Losa, Pasocastillo und Soto), bei denen – wie auch beim „LZ“ aus dem gleichen Hause, zwei Bodentypen – Sandsteinuntergrund, steinig, kalkhaltig und leicht schlammig sowie sanfte Hanglagen auf Mergel mit feiner, lehmiger Textur – vorherrschen. Der Wein wird in Zementtanks (6.500 bis 8.500 Liter Fassungsvermögen) spontanvergoren, reift dann 14 Monate in gebrauchten 1.500- und 2.500-Liter-Eichen-foudres sowie einigen wenigen Barriques neueren Datums. „Lanzaga vereint alle Elemente, die unsere Arbeitsweise charakterisieren: der Respekt vor Ort und Lage, die Buscherziehung der Reben, der ökologische Weinbau, die Gärung in Zement, Reifung in foudres und Fässern unterschiedlicher Größe und Herkunft, eine sehr begrenzte Produktionsmenge und die ‚menschliche Dimension‘ – die Kombination all dieser Elemente zeitigt einen ernsthaften, verfeinerten Wein mit einem hohen Alterungspotenzial. Lanzaga ist ein Rioja, mit einem sense of place, einem echten Gespür für den Ort, an dem er geschaffen wurde“. Im Duft macht sich dieser sense of place sofort bemerkbar, die tiefe, wahre Schönheit dieses Weins teilt sich sofort mit, in unserem Fall, werte Kunde, ist eine Kombination aus Wildblumen, kühlem Stein, „Walnussgrün“ und leuchtend roten, saftigen Kirschen und Beeren (Brombeere, rote Johannisbeeren), deren Fruchtigkeit sich quasi in Schichten offenbart. Nach einer Weile im Glas mischt sich hier eine kühle Note wie von zerstoßenem Kalk ein, im Gefolge dann auch ein wenig Blutorangenschale, Zedernholz und ein Hauch Zimt. Am Gaumen ist der Wein kraftvoll, wirkt enorm dicht, dabei in keinem Moment aromatisch opak. Mit Luftkontakt wird der Wein zunehmend beeindruckender, nicht etwa, weil er sich jetzt „verströmt“, sondern weil



Kontrollstelle:
ES-ECO-026-VAS

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

sich die einzelnen aromatischen Stränge zu einem komplexeren Ganzen verbinden. Kirsche und fast (rauch)fleischige Noten, etwas Milchkaffee und Süßholz – das in ähnlich pikanter Mineralität aufgeht, zusammen mit der „hellfruchtigen“ Säure für vibrierende Lebendigkeit. Die Tannine sind noch recht präsent und doch schon geschmeidig, beflügeln den langen Nachhall geradezu. Der „Lanzaga“ gehört in seiner Preisklasse definitiv zu den wirklich großen Weinen der Region!