

„Phinca Hapa – Tinto“ DOCa Rioja, tinto

Region	Rioja
Erzeuger	Bodegas Bhilar - Rioja
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Graciano, Tempranillo
Bestell-Nr.	SRI030618

Hapa in Rot? Ein Traum von Wein!

„In loving memory of Hapa“ – auch beim roten „Hapa“ lässt sich, wenn man ganz genau hinsieht, der kleine Hund auf dem Etikett erkennen, der auf einem Kanu mit Ausleger dem Horizont entgegenschippert. Etikett und Wein sind eine Hommage an Hapa, Melanies Hund, der starb, als Davids Ehefrau in die Rioja zog. Zuvor war er ihr treuer Begleiter in ihrem früheren Leben auf Hawaii gewesen. Nun sind dem Hund gleich zwei Weine gewidmet, einer in Rot, der andere in Weiß. Die Trauben für den „Phinca Hapa – Tinto“ stammen aus einer traumhaften, 1967 im Mischsatz bepflanzten Einzellage (2,9 Hektar) mit westlicher Ausrichtung aus dem höhergelegenen Teil der Weinberge um Elvillar, die Melanie bald nach ihrer Ankunft erwerben konnte. Die Trauben, die hier an alten Stöcken wachsen, die auf bis zu 646 Metern Höhe in weißen Kalkböden wurzeln, wurden im Stadium optimaler Reife von Hand in 10-Kilogramm-Kisten geerntet, dann per Kohlensäuremaisung mit Rappen in Betontanks spontan vergoren. Nach dem Abpressen durchlief der Wein die malolaktische Gärung in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche in denen er für insgesamt 12 Monate ausgebaut wurde. Danach schlossen sich weitere 12 Monate in großem gebrauchten Holz an. Im Glas schimmert der „Phinca Hapa – Tinto“ intensiv kirschrot mit helleren Reflexen. Das Bouquet, eine wunderbare Mischung aus Komplexität und Intensität, erinnert an rotes Steinobst (Sauerkirschen und fein-säuerliche Pflaumen), dazu Maulbeeren, rote Johannisbeeren, Zimt und einen Hauch Leder – das alles ungemein klar, frisch, mit



Kontrollstelle: ES-ECO-002-CM



einer geradezu „hellen“ Qualität, was diese Tempranillo-dominierte Cuvée (immerhin 92 %) zu einer rara avis macht – das hat tatsächlich Seltenheitswert! Möglicherweise liegt das Geheimnis bzw. der Zauber in der kleinen Zugabe von Graciano (6 %) und der weißen Viura (2 %), die den Wein in ungewohnt und auch ungeahnt elegante Sphären haben. Am Gaumen wird diese Eleganz dann auch regelrecht zelebriert. Der Wein ist vollmundig, dabei enorm schlank, die Balance von Frucht, Tanninen (engmaschig, aber extrem feinkörnig) und Mineralität schlicht perfekt, ein wie mit dem Silberstift gezeichneter Säurebogen, der auch noch den leisesten Nachhall des Finales begleitet, wirkt hier wahre Wunder. Für uns zählt dieser fast reinsortige Tempranillo jedes Jahr zu den schönsten Weinen bei Bhilar (machen wir uns nichts vor, es sind alles Schönheiten!), zumal er alle Parameter, die für die großartigen tintos und blancos konstituierend sind, absolut nachvollziehbar zum Ausdruck bringt: die aufwändige biodynamische Bewirtschaftung im Weinberg, die enorme Sorgfalt bei der Lese sowie Geduld, Zurückhaltung, ja gekonntes „Nichtstun“ im Keller. Hier wird die Rioja, die neue, alte Rioja, die weniger Bordeaux als mehr Burgund sein will und kann – Lagencharakteristika vor Ensemblespiel im Keller – erlebbar. Ein Traum!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis leicht 2030+.

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

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

<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: DEUTDE33330333

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