



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

Bimbache DO El Hierro, tinto

Region: El Hierro
Erzeuger: Bimbache - El Hierro
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte:
Bestell-Nr.: SHI010420

Magma mía: Spektakulärer tinto, vulkanische expressiv!

Für den „kleinen Roten“ aus dem La-La-Lava-Land kommt das Traubenmaterial von 50- bis 100-jährigen Reben, die auf sandig-lehmigen, mit einem hohen Anteil vulkanischen Sands und Asche durchsetzten Böden im sonnigen, deutlich trockeneren Südtel der Insel zum Einsatz. Aufgrund des Alters der Reben bzw. ihrer „archaischen“ Pflanzweise liegt die Vermutung nahe, dass hier Dutzende von (roten wie weißen) Traubensorten in die Cuvée eingehen, vorrangig aber sicherlich Listán Negro, Vijariego Negro, Listán Blanco und Forastera Blanca (zum Teil entrappt, zum Teil als grappes entières). Nach der spontanen Gärung und einer nur knapp zwei Wochen dauernden Mazeration reift er in neutralen 500-Liter-Fässern und 54-Liter- Glasballons (damajuanas) und wird, wie alle Weine von Bimbache, ungeschönt und ungefiltert abgefüllt – was dem hell leuchtenden Kirschtrot (zart violette Reflexe inklusive) keinen Abbruch tut. Nach Sekunden im Glas Schwefelhölzer, Graphit, Feuer- und Tuffstein, Asche und noch mehr Schwefel. Darüber ein Hauch von rauchigem Blütenduft, als habe jemand auf der noch nicht ganz erkalteten Lava ein Blumenbrandopfer dargebracht. Mit etwas mehr Luft und größerem Glas dann erste Fruchtnoten (Orangenschale, Kirsche, Schwarzjohannisbeeren) und Heckenrose. Am Gaumen dann verblüffend seidig, verblüffend elegant, sehr fein gewirkte Tannine, Assamtee- und Himbeernoten, sehr leicht, fast federnd, muskulöser Spitzentanz, verblüffend frisch. Und dennoch lässt sich die „Schwärze“ der vulkanischen Umgebung mit jedem Schritt, mit jedem Schluck neu erahnen. Nach etwa 20 bis 30 Minuten im Glas haben sich die eher mephitischen Komponenten verflüchtigt, zurück bleibt eine sehr komplexes, dafür umso trinkanimierenderes Spannungsfeld aus (immer noch verhaltener) Frucht, Waldboden, anregend animalischen Noten, leicht kreidiger Mineralität und einer faszinierenden, an Tiefenschärfe deutlich gewinnenden Gerbstoffstruktur. Ein ungewöhnlicher, ungewöhnlich schöner Wein.



Bitte mehr davon, wir sind immer noch ganz schön Bimbache-süchtig!