

„Basa“ DO Rueda, blanco

Region	Rueda
Erzeuger	Telmo Rodríguez - Rueda
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Macabeo, Verdejo
Bestell-Nr.	SRU010120

„Basa“ DO Rueda, blanco

„Basa“ – stolz weist man hier den inzwischen 20. Jahrgang auf dem Etikett aus. Denn Telmo Rodríguez, der wahlweise als Erneuerer oder Enfant terrible des spanischen Weinbaus gilt, ist zu Recht stolz auf diesen Weißwein. Nicht, weil der Jahrgang 2020 so besonders gut gelungen wäre (was er ist!), sondern weil mit diesem Wein die Entwicklung in Rueda verbunden ist. Als der an Topadressen wie dem Château de Beaucastel oder Cos d'Estournel ausgebildete Önologe 1996 nach Rueda kam, „war es eine Challenge, von großem spanischen Weißwein überhaupt zu reden“. Der Erfolg, das war Rodríguez klar, könnte sich nur mit einem einfachen Wein einstellen. Was anfangs auch den Einsatz von „Sauvignon Blanc“ beim weißen „Basa“ bedeutete. Mittlerweile zeigt dieser weltweit erfolgreiche Wein aber ein klares Bekenntnis zur Region. Mit 90% Verdejo (der Rest ist Viura) kann man auch kaum mehr von einem Blend sprechen – vielmehr geht es um „puren und originalen Rueda-Wein“. Und das schmeckt man im Jahrgang mit dem Festtagslabel „Aniversario“ auch: Fast sommerlich blinzelt der Verdejo einen an – wie ein Maracuja-Eis mit Mandelsplittern am Schwimmbad-Rand duftet der 2020er Weißwein. Garniert wird diese charmante südliche Nonchalance von Spalten vom Grünen Apfel. Die fruchtige Signatur der Sorte wirkt zeitweilig fast kreidig-kühl. Da passt auch ins Bild, dass eine leichte maritime Salzigkeit den Duft nach weißfleischigen Birnen begleitet. Wer aber ein Leichtgewicht erwartet, wird überrascht. Denn stufenweise zündet nun die Aromarakete: Zupackend am Gaumen, lässt der Spanier die straff gespannte Säure nur so schnalzen. Wer bei Weißwein aus dem „heißen“ Land immer Angst vor wenig Frische hat, kann sich schon zurücklehnen – denn hier haben wir einen knackigen Rueda vor uns. Der Gerbstoff, der wieder an das Generalthema Apfel erinnert, nun eben als Schalen-Ton, fördert den Trinkfluss noch zusätzlich. Final wird es dann noch kräuter-würzig mit einem leichten alpinen Einschlag, der Arnika und Eibisch aufweist. Auch ein wenig Zimtabrieb beschließt den Reigen. Passt ja auch zum



Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2025.

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: DEUTDE33HAN

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