

„Phinca Hapa – Blanco“ DOCa Rioja, blanco (2019)

Region	Rioja
Erzeuger	Bodegas Bhilar - Rioja
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Macabeo, Grenache Blanc, Malvasia
Bestell-Nr.	SRI030519

Für Hapa gilt: Bernstein ist das neue Weiß!

Wer das Etikett betrachtet, wird einen hervorgehobenen Hund entdecken, der zwischen Palmen auf einem Boot ins weite Meer segelt. Es ist eine Hommage an Hapa, Melanias Hund. Er verstarb leider, als Davids Ehefrau in die Rioja zog, zuvor war er ihr treuer Begleiter in ihrem früheren Leben auf Hawaii. So verewigte sie die Erinnerungen an ihren geliebten Hapa, dem David und Melanie einen Rot- und einen Weißwein widmeten. Diese Weine kommen aus einer Einzellage mit weißen Kalkböden aus dem höhergelegenen Teil der Rebberge um Elvillar. Für den Kauf dieser Weinberge setzte Melanie ihre Ersparnisse ein, um die traumhafte Lage ins Weingut einzubringen. Die Trauben (82% Viura, 12% Garnacha Blanca und 6% Malvasía), die von alten Rebstöcken auf über 636 Metern Höhe stammen, durchliefen eine macération carbonique mit einem Schalenkontakt von 60 Tagen bevor sie gepresst wurden und in einem 2.700-Liter-Fuderfass ein Jahr lang reifte. Der bernsteinfarbene „Phinca Hapa – Blanco“ („This has the profile of a full orange wine“, Luis Gutiérrez) duftet fast rauchig-frostig, nach Blütenhonig, Kumquats und membrillo (spanisches Quittenbrot), leicht reduktiv – und für Liebhaber dieses Weintyps – ungalublich verführerisch. Ein Texturwein par excellence, der dennoch nicht mit Reizen geizt, hinter all der ursprünglichen Kraft und mehr als glasfüllenden Präsenz lassen sich immer wieder fruchtig-florale Elemente entdecken (Pfirsich, balsamische Blüten). Am Gaumen ist aller Potenz zum Trotz großartig ausbalanciert, dabei in Bezug auf Säure und Tannin fast luftig gewirkt. Der Wein



Kontrollstelle: ES-ECO-002-CM



kleidet den Mundraum vollständig aus, ohne jedoch den Eindruck von Schwere zu hinterlassen. Diese angenehme Stoffigkeit ist hier das primäre Leitthema, die Aromen von dunklem Hefengebäck, Agrumen und einer schon wie ein Markenzeichen Davids wirkenden kalkig-kreidigen Mineralität (und Frische!) agieren wie ein perfekt eingespieltes Ensemble im Hintergrund. Nach wie vor ein Wein, der Aufmerksamkeit fordert, eine Auseinandersetzung geradezu forciert, bei dem man jede kontrolliert-rationale Reaktion zugunsten beseelter Emotionalität vernachlässigen sollte! Carpe diem, carpe vinum – und zwar diesen! Ein begeisternder Weißwein, der mehr als nur eine Geschichte zu erzählen vermag: auf dem Etikett, in der Flasche, im Glas, in der Erinnerung. Und irgendwie grüßt ganz aus der Ferne eine der großen Weißweine der Rioja, Spaniens und der Welt, der „Viña Zaconia“ des ikonischen Weinguts R. López de Heredia, so wie man vermutlich zuletzt noch in den 1970ern trinken konnte. David sei Dank kann man sich diesen Zeiten mit dem wunderbaren weißen „Phinca Hapa“ zumindest ein Stück weit annähern!

Ab sofort bis gut 2028+ – unbedingt ein voluminöseres Glas bemühen und mit der Temperatur spielen!

Allergene

Sulfite

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

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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