

„Pardusco“ DOC Vinho Verde, tinto (2019)

Region	Vinho Verde
Erzeuger	Anselmo Mendes - Vinho Verde
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Alvarelhao, Pedral, Cainho
Bestell-Nr.	PVV010719

Unglaublich, wieviel Sinnlichkeit so ein leichter Rotwein mitbringen kann!

Anselmo Mendes, den sie „Mr. Alvarinho“ nennen, kann natürlich auch Rotwein – das beweist er mit seinem „Pardusco“ einmal mehr. Auch im vermutlich meistverkauften Weinführer der Welt, Hugh Johnsons „Pocket Wine Book“ findet sich in der jüngsten, mittlerweile 45. Auflage von 2022 folgender Eintrag: „Mendes, Anselmo (...) star winemaker.“ Erwähnt werden auch „Several benchmark, age-worthy Alvarinhos“, einige werden mit Namen genannt, andere nicht, dafür aber ein „silky, modern red Vin (Pardusco)“. Wir sind also definitiv nicht allein mit unserer Wertschätzung für die Weine dieses portugiesischen Winzers, der es geschafft hat, nicht nur die Frische seiner Weißweine, den berühmten „vinhos verdes“, zu einer Trademark zu machen. Mit dieser Cuvée aus den Sorten Alvarelhao, Pedral, Cainho wird das Prinzip eines Weines, der im Grunde die alte Funktion eines jeden Mittag zu öffnenden „Tischweins“ wieder aufleben lässt. Das Einzige, was man zu diesem Wein sagen sollte: Schauen Sie stets, dass genug „Pardusco“ im Hause ist, er ist ein sogenannter „selfdrinker“ (auch wenn das jetzt nicht allzu portugiesisch war...). Helles Kirschrot im Glas strahlt die kühle Frische dieses Portugiesen bereits optisch aus. Der 2019er „Pardusco“ duftet auch nach Himbeeren und Hibiskus, beide mit einer nahezu metallisch klaren Frische. Ein Schwung gemahlener Gewürze – „hard spice“ wie Fenchelsamen und Schwarzer Pfeffer – ergänzen die nasalen Fruchtakkorde noch geheimnisvoll. Dicht und rotbeurig fällt der Probeschluck aus, hier erinnert dieser leichte rote „vinho“ an die ersten Erdbeeren im Frühsommer.



Allmählich zeigt er auch erdigere und kühle Töne: Lorbeere, etwas Farnkraut, aber auch eine Mischung aus Umami und sehr zartem Rauch – als hätte man den Champignon-Fund eines Sommertags gerade frisch auf den Grillrost gelegt. In jedem Fall sollte man den „Pardusco“ stets leicht ankühlen – dann zeigt er, wie erfrischend auch Rotwein sein kann!

Ab sofort bis 2025.

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

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: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD55