

## „Todo Sobre Mi“ DOP Jumilla, blanco

Region	Jumilla
Erzeuger	Bodega Cerrón - Juana García Sánchez
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	SJU030121

### Jumilla und Chardonnay? ¡Claro que sí!

„Todo sobre mi“ („alles über mich“) wird man diesem Wein kaum entlocken können, denn wer wußste schon alles? Nicht umsonst nähert man sich mit jedem neuem Wein einem „Ich weiß, dass ich nichts weiß – und kaum das“. Was immer man als Weinliebhaber ohne ausgeprägteres Spezialwissen über die 1966 konstituierte D.O.P. Jumilla wissen könnte – vermutlich gehört der Katalog der dort zugelassenen Rebsorten nicht dazu. Und so stößt man denn unversehens, neben Airén, Macabeo, Malvasía, Moscatel de Grado Menudo, Pedro Ximénez und Verdejo, auf Chardonnay. Im Grunde nicht ungewöhnlich, aber so weit im Süden? Ein Blick auf die Weinbaukarte Spaniens zeigt schnell, dass der Appellation, die sich auf Teile der Regionen Murcia und Castilla-La Mancha erstreckt, diese Traube so fremd nicht sein kann. So sind 1,15% der Rebfläche der Mancha mit Chardonnay bepflanzt – bei einem fast 155.000 Hektar großen Anbaugebiet sind das allerdings knapp 1.800 (und damit mehr als die Côte d’Or zu bieten hätte)! Anders als etwa die ähnlich „fremden“, ebenfalls zugelassenen Rebsorten Cabernet Sauvignon oder Petit Verdot, ist Chardonnay ein Spätankömmling. Es mag zwar hier und dort (vor allem in „Cava-Land“) in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts experimentelle Pflanzungen gegeben haben, aber wirklich aktenkundig wurde die Rebsorte u. a. durch Ángel Ceferino Carrión Madrazo, der 1967 („Künstlername“: Jean León) einen nur mit Chardonnay bestockten Weinberg anlegen ließ, den er zu Ehren seiner Tochter „Vinya Gigi“ taufte. Der Rest ist Spanische Weingeschichte. Bodega Cerróns



Kontrollstelle: ES-ECO-002-CM



Chardonnay stammt von einem 1989 angelegten Weinberg („El Tejarejo“) mit Ost-West- Ausrichtung, der auf 900 Metern Höhe liegt. Die Reben wurzeln hier in kalkhaltigen Böden mit fossilen Ablagerungen, sandiger Textur und Kalksteinkieseln an der Oberfläche. Nach der manuellen Lese werden die Trauben kaltmazeriert, direkt gepresst und in Edelstahl und Zementtanks spontanvergoren, wo sie zwischen sechs bis acht Monaten auf der Hefe liegen. Die Frische dieses leichtfüßigen Chardonnays (12,5 Vol.-%) aus dem „wilden Südsten“ ist absolut bemerkenswert! Im Duft zunächst verhalten Pfirsich, Melone, etwas Birne und Minze, darüber zitrische Noten, die sich dann am Gaumen deutlich bemerkbar machen. Jede Menge Frucht, präzise und erfrischende Säure, Salinität, sehr schöne Länge und Finesse: unser Sommer-Sonne-Chardonnay und Coup de Coeur!

Trinkempfehlung: Ab sofort bis sicherlich 2025.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	6.4 g/l	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](mailto: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