

## „Palo Blanco“ VdM (Tenerife), blanco (2021)

Region	Teneriffa
Erzeuger	Envínate - Teneriffa
Alkoholgehalt	11,5 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	STE010121

### Teneriffas Weißweinmonument mit burgundischem Flair

Palo Blanco ist einer der Spitzenweißweine aus dem Hause Envínate, einem Zusammenschluss von vier Freunden, die sich während ihres Oenologiestudiums kennenlernten und 2005 Envínate ins Leben riefen. Dieser Wein stammt aus der Oratava Region im Nordosten Teneriffas und wird gemeinsam mit den Weinbauern Florenzio und Ezequiel erzeugt. Die Rebsorte ist autochthon, hört auf den Namen Listan Blanco und ergibt einen enorm mineralischen und intensiven Weißwein von über 100-jährigen Reben, die auf bis zu 850m Höhe gedeihen. Die Trauben wurden entrappt, der Most dann über Nacht bewusst dem Sauerstoffkontakt ausgesetzt und nach spontaner Vergärung in 2.500- sowie gebrauchten 350-Liter-Fässern ausgebaut. Aus dem goldgelben Weinglas duftet es intensiv nach Kaktusfeigen, Ananas, Williams-Birnen und Pomelo. All die zarten Früchte wirken wie in Kreidestaub gewälzt, so flintig duftet es hier. Mit Luftkontakt gewinnt der „Palo Blanco“ neue Facetten. Marzipan und Bienenwachs gesellen sich hinzu. Am Gaumen kommen uns direkte Assoziationen zu großem Chardonnay aus Chassagne-Montrachet. Der Wein besticht durch breite Schultern aber eine feine Säurestruktur und hauchzarte Phenolik. Als ob hier Kreidestaub im Glas läge. Dabei kleidet der Wein regelrecht den Mundraum aus. Das erzeugt grip am Gaumen, gibt dem Wein mineralische Tiefe und eine Haptik, die einzigartig ist. Und dann sind da noch Aromen von Limetten, Pomelo und Kamillenblüten, die sich im Hintergrund fast schwebend bemerkbar machen. Erneut kommt die Frage auf: Wo ist das



einzuordnen? Irgendwo zwischen einem Chassagne-Montrachet aus kräftigem Jahrgang oder Chablis Grand Cru oder sogar dem Weißen von Roc d'Anglade! Ein Präzisionsmeisterwerk oder wie Spaniens Parker-Verkoster Gutiérrez es über den Vorgänger ausdrückte: „I was blown away... This now plays in the major league“.

Ab sofort bis 2032 zu genießen. 1–2 Stunden dekantieren und bei 10–12 °C aus eher bauchigen Gläsern trinken.

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](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: DEUTDE33

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