

„Vermell“ DO Valencia, tinto (2021)

Region	Valencia
Erzeuger	Celler del Roure - Moixent
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	SVC010121

Absolut unentbehrlicher Alltagswein!

Pablo Calatayuds „Vermell“ ist der einfachste seiner roten „vins antics“. Diese „alten“ bzw. „altertümlichen Weine“ werden im Gegensatz zu den „Klassikern“, den „vins clàssics“ nur aus autochthonen, respektive einheimischen Sorten hergestellt und reifen ausschließlich in Tonamphoren. Der „Vermell“, eine Cuvée aus rund dreivierteil Garnacha Tintorera, abgerundet durch Mandó und eine Dosis (unter 5 %) Arcos, deren Trauben aus dem unteren Teil (auf 600 Metern Höhe) von Les Alcusses stammen. Interessanterweise schweigt sich das Standardwerk in Sachen Rebsorten, die Gemeinschaftsarbeit des Autorentrios Robinson, Hardin und Vouillamoz „Wine Grapes: A Complete Guide to 1,368 Vine Varieties“ über eben diese Rebsorte Arcos, die Luis Gutiérrez zufolge für die (unserer Meinung nach ganz vorzügliche) Länge des „Vermell“ verantwortlich ist, völlig aus. Glücklicherweise weiß der Winzer genau, was er tut, und auch warum: „Arcos (oder Arco, andere Synonyme sind nicht bekannt) war vor 100 Jahren eine wichtige, weil spätreifende Sorte in den Terres dels Alforins. Man erntete diese sehr ertragreiche, gegen Botrytis sehr widerstandsfähige, gegen Trockenheit, gota fría („Kaltlufttropfen“) und andere Unwetter enorm resistente Sorte für gewöhnlich um Allerheiligen. Sie verleiht dem Wein einen ganz besonders frischen mediterranen Charakter.“ Die nächste Auflage kann kommen! Pinard de Picards zweiter „Vermell“-Jahrgang (der 2020er – 92 Parker-Punkte – war nach kürzester Zeit ausverkauft) wurde nach Spontanvergärung in Edelstahl tanks und lagares aus Stein anschließend fünf



Kontrollstelle: ES-ECO-020-CV



Monate lang in 2.600-Liter-Amphoren ausgebaut, was diesem vi de poble außerordentlich gut zu Gesicht steht: Im Duft eine warme Note von roten Beeren, allen voran Ribisel, Himbeere aber auch etwas Hagebutte und ein Hauch Sauerkirsche. Den Gaumen umspielt eine feinsäuerliche Beerenfrucht (was enorm erfrischt) seidige Tannine im Schlepptau. Dazu ein Hauch Tabakwürze, die den Wein in all seiner „Anschmiegsamkeit“ nur noch interessanter, animierender macht. Dabei bleibt der „Vermell“ herrlich präzise, geradlinig und – sprungfedergleich – voller Spannung. ¡Chapó!

Ab sofort und bis 2027.

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: DEUTDE33HAN

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