

„Todo sobre mi“ DOP Jumilla, blanco (2022)

Region	Jumilla
Erzeuger	Bodega Cerrón - Juana García Sánchez
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	SJU030122

Saline Würze für Chardonnay – so „cool“ kann Spanien schmecken!

Es ist immer wichtig, sich bei einem veritablen „Wein-Planeten“ wie Spanien über die genaue Lage einer Region zu informieren. Die denominación de origen protegida Jumilla, Heimat der Bodega Cerrón, befindet sich im geographischen Übergang zwischen der Mittelmeerküste und der Hochebene von Kastilien-La Mancha. Die Mancha überrascht dann nämlich auch mit einer Chardonnay-Anbaufläche, die knapp 1.800 Hektar ausmacht. Man weiß hier also mit der Sorte umzugehen. Erst recht, wenn man in einer Höhenlage von 900 Metern operiert und das auf einem Boden, der Muschelkalk ebenso umfasst wie Sand. „El Tejarejo“, wie dieser Rebberg der Brüder Cerdán García heißt, hat eine Ost-West-Ausrichtung, was eine perfekte Auswahl an Trauben ermöglicht. Sie werden gepresst und in Edelstahl und Zementtanks mit Weingarten-eigener Hefe vergoren. Die kurze Lagerung auf der Feinhefe für sechs bis acht Monate tut ein Übriges, um die Frische des Weißweins und den Boden-Ton zu erhalten. Ha, da lacht das Burgunder-Herz – denn der erfolgreichste Cousin aus der Sippe prunkt hier nicht mit seinen in Übersee erworbenen Millionen, pardon: Tropenfrüchten oder Vanille. Nein, die Brüder Carlos und Juan José Cerdán García halten ihn vielmehr ganz nahe am Weißburgunder, dem verkannten, aber stets elegant gekleideten Spross der Rebsorten-Familie. Frische Birne, weißfleischig und sogar noch ganz zart herb (man darf auch Walnüsse mit noch weichem Häutchen denken!), prägt diesen Duft. Gesalzene Hefeteig-Stücke erstehen auch vor dem geistigen Auge. Und das ist keine Illusion.



Kontrollstelle: ES-ECO-002-CM



Was im Duft noch dezent salin war, kehrt sich am Gaumen gleichsam um. Da weist die Salzzitrone beim 2022er aus Jumilla den Weg und sorgt für den Zug, während die Birne in gedorrter Form im Mittelteil zur Geltung kommt. Final finden dann Frucht, Säure und Würzigkeit zusammen. Dieses geschmackvolle „happy end“ erinnert in seiner schlanken Art (12,5% Alk.) erneut an einen Weißburgunder mit Kante und Ausdruck. Klar wie dieser Weinstil, wenn er auch selten anzutreffen ist, fällt die Empfehlung an den Koch aus: Krustentiere und Cremesaucen sind perfekt zum „Todo sobre mi“. Es müssen ja nicht Spaghetti all’astice oder Hummerlasagne sein – Delikatesse ist dieser Spanier auch so genug.

Ab sofort und 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: DEUTDE33HAN

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