

„Vinyes Velles – Blanc“ DOP Valencia, blanco (2019)

Region	Valencia
Erzeuger	Sant Pere Cooperativa del Camp - Moixent
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pedro Ximénez, Macabeo, Malvasia
Bestell-Nr.	SVC020219

Mediterrane Genussformel: Pedro Ximénez, Macabeo, Malvasía, Beton und eine Spur Holz – großartig!

Das Pendant zum Basis-„Blanc“ stammt ausschließlich von mindestens 60 Jahre alten Rebstocken, die auf den nämlichen, von Ton-Kalkstein und sandigem Lehm geprägten Böden wachsen. Aber die Rebsortenzusammensetzung ist nun eine gänzlich andere: 60 % Pedro Ximénez, 30 % Macabeo und 10 % Malvasía (allesamt Buschreben) bringen diesen Wein zum Singen! Dafür werden die Trauben von Hand gelesen, vollständig entrappt und in Betontanks spontanvergoren, wo sie, mit Ausnahme eines kleinen Teils des Pedro Ximénez, der in Fässern aus amerikanischer Eiche gärt und reift, auch acht Monate lang ausgebaut werden. Hatte 2017 eine eher cremige, milchige und würzige Nase (Eichenholz, geröstetes Brot und Nüsse), der goldgetönte 2018er mehr Kraft („ein Weißwein mit der Seele eines Rotweins“) und deutlich eleganter, „nahtloser“ integriertes Holz (cremig-würzig-rauchig) und einen strafferen Abgang, kann man nur konstatieren, das der jüngste Jahrgang des weißen „Vinyes Velles“ seinen Vorgängern in jeder Hinsicht überlegen ist: Der strohgoldene Wein hinterlässt hübsche „Tränen“ im Glas, die den intensiven Fruchtzuckergehalt und das natürliche Glycerin offenbaren (wohlgemerkt: 5,63 Gramm Säure bei 1,4 Gramm Restzucker!). Im Duft überwiegt die Frucht mit einem Hauch von Pfirsich und sanften Röstaromen von dem Pedro-Ximénez-Anteil, der – „un toque de madera“ – im Holz reift und eine sehr ausgewogene Würze ins Spiel bringt: neben herrlich „griffigen“ Fruchtelementen (jetzt deutlich rezenterer, säuerlicherer Natur, etwas Apfel, Mispel, noch leicht



„grüne“ Aprikose) auch eine anregend zarterbe Note, die im Kontrast zu der seidigen Textur nebst Schmelz steht und von einer feinen zitrischen Säure perfekt eingefangen und gehöhrt wird. Seriös und strahlend schön!

Ab sofort uns bis 2026+.

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