

„Negre“ DOP Valencia, tinto (2021)

Region	Valencia
Erzeuger	Sant Pere Cooperativa del Camp - Moixent
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Tempranillo, Mourvèdre, Merlot
Bestell-Nr.	SVC020321

Durch und durch Levante – eine Spur Merlot ändert daran nichts!

81 % Tempranillo, 14 % Monastrell 14% und 5 % Merlot – in Sachen transparenter Kommunikation ist den Machern von Sant Pere nichts vorzuwerfen. Das gilt auch für diesen über jeden natürlich völlig unbegründeten Verdacht (Wie? Merlot? In Spanien? Aber warum?) erhabenen „Negre“, dem „dunklen Roten“ unserer neuen Lieblingskooperative aus dem valencianischen Moixent! Alles scheint hier wunderbar ineinander zu greifen. Man beachte alleine die Ausstattung! Das Etikett der Flasche der „Genossenschaft Sankt Peter“ ziert ein Hahn, der nicht erst dreimal krähen muss, ehe wir den mit Himmelsschlüsseln verzierten Korken der Flasche ziehen, uns das erste Glas einschenken und durch die „pearly gates“ gen Terres dels Alforins zu schreiten. Auch was die Weinbereitung angeht, arbeitet man hier so klar und nachvollziehbar, wie man es sich nur wünschen kann: Die komplett entrappten Trauben (sie stammen von Rebstöcken, die allesamt auf etwa 550 Metern Höhe auf von Ton-Kalk und Sand und Lehm geprägten Böden wachsen) werden in Betontanks spontanvergoren, durchlaufen dort die malolaktische Gärung und werden auch im Beton acht Monate lang ausgebaut. 20 % des Weins reifen in dieser Zeit in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche Der Wein hat eine kirschrote Farbe, und Kirsche ist auch Programm! Im Duft jede Menge davon, dazu ein traubig-frisches Element (die Mischung Monastrell und Beton macht's!), Himbeeren, rote Johannisbeeren (rote Grütze?) und frische Pflaumen. Am Gaumen leicht, geschmeidig und mit feinem Säurenerv, dazu immer wieder Kirsche, auch mit einem



leicht laktischen Element (Kirschjoghurt, verblüffend schön), wieder rote Beerenfrucht und eine zartherbe Komponente (eine Spur Granatapfel), elegante Tannine, die es nicht an Geschmeidigkeit vermissen und im animierenden Finish frisch-süffige Waldfrüchte zu ihrem Recht kommen lassen. Mehr davon!

Ab sofort uns 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: DEUTDE33HAN33

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