

„Benje“ DO Ycoden-Daute-Isora, blanco (2021)

Region	Teneriffa
Erzeuger	Envínate - Teneriffa
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	STE010421

Vulkan und Hefe-flor – schöner wird's nicht! 93 Punkte – VIEW FROM THE CELLAR

Mit dem „Benje“ blanco entsteht bei Envínate ein Weißwein, der in jeglicher Hinsicht einzigartig ist. Er stammt aus Weinlagen von 900 bis 1.200 Metern Höhe direkt am Vulkan Teide, dem höchsten Berg der Kanarischen Inseln auf Teneriffa. Wein wird dort seit Jahrhunderten angebaut, und es gab Zeiten, in denen die dortigen aufgespritzten Weine berühmter waren als jene aus Jerez, Madeira oder Málaga. Mit dem weißen „Benje“ greift das Team von Envínate diese Tradition in gewisser Weise wieder auf, allerdings ist ihr Wein nicht alkoholverstärkt, sondern mit 12 Vol.-% frisch und klar wie eine Brise vom nahen Atlantik. Doch so, wie man in Jerez traditionell Sherry aus der Rebsorte Palomino unter einer flor genannten Hefeschicht reifen lässt, tun das hier auch die vier Freunde von Envínate. Denn auch bei diesem „Benje“ verwenden sie Palomino, der auf Teneriffa Listán Blanco genannt wird. Jede Parzelle des steilen Weinbergs bei Santiago del Teide (Valle de Arriba, Era de Borges, El Barranco, El Patio, El Hoyo, Las Manchas, Las Arenas, Arguayo und Los Baldíos) wurde von Hand Anfang September gelesen. Anders wäre das auch gar nicht möglich, denn es handelt sich hierbei um zwischen 70 und 110 Jahre alte wurzelechte Buschreben, die nicht beschnitten werden und wie zufällig in der wildwüchsigen Landschaft auf den sandigen Vulkanböden stehen. Sämtliche Parzellen werden getrennt vinifiziert, wobei die entrappten Trauben wurden dann in Betontank spontan vergoren, nach 12 bis 24 Stunden Maischestandzeit abgepresst, der weiße „Benje“ dann acht Monate lang auf der Feinhefe ausgebaut. 30 % des



Weins reiften in einem ovalen Fuderfass (2.500 Liter) und gebrauchten, das heißt neutralen 350-Liter-Fässern aus Chassagne-Montrachet seiner Vollendung entgegen. Der Rest (70 %) wurde in zwei Betontanks ausgebaut, wovon 30 % im Betontank bajo flor (also unter der Hefeschicht) reiften, was dem „Benje“ eine leicht sherryartige Anmutung mit Noten von Walnüssen, Wachs und Ähnlichem verleiht, der Rest dann in einem cuve ganz ohne biologische Reifung. Im Juni 2022 wurden dann 18.000 Flaschen (und tatsächlich auch 150 Magnums) ungeschönt, unfiltriert und nur minimal geschwefelt abgefüllt. Der weiße „Benje“ drückt nun (wie Luis Gutiérrez schon mehr als einmal anmerkt „stärker die Böden aus“, ist „weniger fruchtbetont“ – auch hier eine maritime, nicht ganz zufällige Facette, die an einen Sherry mit kühlem poniente-Einfluss (von Osten also) bzw. einem Anteil Meeresbrise (jetzt kommt der Süden ins Spiel) erinnert. Ein Wein mit einem so atlantischen wie vulkanischen Charakter, wobei sich die Säure trotz des im Vergleich zum Vorjahr wärmeren Jahrgangs ganz hervorragend macht, durchaus auch (kühle) Riesling-Assoziationen befördert. Das ist er wieder, der klaren Gebirgsbach, an dessen Ufern es einiges zu entdecken gibt: rauchige Noten, als habe man den Stein, in dem die Reben wurzeln, frisch aufgeschlagen, dazu zart reduktive Noten von herber Orange, die schon angesprochenen Nüsse (jetzt eher noch leicht grüne Haselnüsse) und noch mehr Agrumen (Salzzitrone!), getrocknete Blüten, Wachs, Pfeffer und unreife Mandeln. Hinzu kommt auch eine Salinität, die die Inselherkunft sowie eine gewisse Ungezähmtheit, ja Wildheit unterstreicht (eine präzente helle Säure und der phenolische grip sprechen Bände!) und dem Spiel von Würze, Frische und zarter Frucht eine weitere Dimension verleiht. Und wieder unser Appell an Sie, sich dieses Unikat nicht entgehen zu lassen – schöner wird's nicht!

Ab sofort und bis sicherlich 2029.

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

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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