Alkohol: 14.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 0,4 g/l
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: 80 mg/l Gesamtschwefel | keine Zusatzstoffe | keine synthetischen Spritzmittel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
SRR22006

»Cepa Gavilán« Crianza

Viña Pedrosa

Die Weine der »Viña Pedrosa« gelten nicht umsonst als Ikonen des spanischen Weinbaus. Hier der jüngste Rotwein des Hauses, eine bewußt jung abgefüllte Crianza, der besonders preiswerte Einstieg in die Welt der Brüder Perez Pascuas und Herrero.
Ihre »Cepa Gavilán« Crianza protzt mit der Kraft und Frische eines jungen Tinto Fino (= Tempranillo). Wie alle Weine von Pedrosa reinsortig gekeltert, hier aber von 20 Jahre jungen Reben, die auf 840 m Höhe auf tonhaltigen Kalkmergelböden stehen. Der zwölfmonatige Ausbau in kleinen französischen und amerikanischen Eichenfässern prägt dieses attraktiv robuste Kraftpaket aus großem Jahrgang mit dem typischen Aroma nach Vanille und frischem Eichenholz. So zieht die filigrane Säure des Jahrgangs den Wein in dynamischer Wirkung über die Zunge, eingehüllt in eine dichte Packung junger Gerbstoffe, die sein Profil und seine Kontur dominieren.»Cepa Gavilán« will kein feiner, sensibel nachdenklicher Tropfen für Intellektuelle sein, sondern ist ein muskulös saftiger Kraftprotz, dessen satt dunkelrote Farbe ankündigt, was im Mund prompt passiert: Da trifft die kraftvoll würzige Potenz der Rebsorte auf die belebende Frische der Höhenlage in einem Rotwein ungestümer Jugend. Da parliert ein wunderbares Bouquet nach Waldbeeren, Unterholz, Toast und dunkler Würze mit der Opulenz purer Tempranillo-Pracht am Gaumen. Trotz seiner robusten Textur offenbart der Wein eine balsamische Qualität, die ihn von der Masse preisgleicher Rotweine glorreich unterscheidet. Nicht umsonst der meistverkaufte Pedrosa-Wein im Programm.

K&U
www.weinhalle.de