Ribera del Duero »Reserva«

Pérez Pascuas • Viña Pedrosa

Reserva. Wir wissen es alle, das heißt in Spanien nicht viel. Man legt einen Wein einfach ein paar Jahre in den Keller und kann dann das, was vorher ein Joven oder eine Crianza war, als Reserva verkaufen. Schindluder ist vorprogrammiert, wie der Blick ins Supermarktregal beweist. Bei Viña Pedrosa im Hochland der Ribera del Duero ist alles anders. Dort stammt die Reserva aus den besten Parzellen mit alten Reben und wird zudem, wie die Gran Reserva auch, mit 10 % Cabernet Sauvignon »getunt«.
Der Wein ist ein Hammer. Ein richtig guter Ribeira del Duero. Dicht, balsamisch wertvoll und traumhaft frisch dampft er aus dem Glas. 2019, ein großer Jahrgang, der sich in einem großen Wein manifestiert. Sorgfältig von Hand gelesen, am Stock schon selektioniert, vor der Kelter noch einmal von Hand verlesen. Keine Spur von Überreife, zu viel Holz oder verplemperter Süße, sondern tiefgründige, balsamisch reife Dichte und viel Substanz in spielerisch wertvoller Umgebung. Größe beweist der Wein auch im Duft, wo er enorme Potenz und Tiefe in breitem Spektrum reifer Sensationen enthüllt: Zimt und Nelken, Vanille, braune Gewürze und getrocknete Sommerkräuter in kühler Packung. Im Mundgefühl setzt er mehr auf Dichte und Finesse als auf vordergründige Wirkung. Trotzdem entfaltet er sich kraftvoll im Mund, bleibt dabei aber ‚normal' im Alkohol; robust und breit gefächert beweist er prägnanten Herkunftscharakter mit frischer Säure und bezaubernder Tanninqualität, die die Zunge wie Kaschmir streichelt. Eine gekonnt gegen den Strich gebürstete Reserva für höchste Ansprüche.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: 80 mg/l Gesamtschwefel

Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,62

0,75l
SRR19008

K&U
www.weinhalle.de