



Ribera del Duero »La Navilla«

Viña Pedrosa

»La Navilla« ist ein Pago, eine Einzellage, die auf 844 m Höhe liegt. Bestockt mit 35 Jahre alten Tempranillo-Reben, die hier traditionell als einzeln stehende Buschreben kultiviert werden. Ribera del Duero, wie er wirklich ist. Dicht gepackt, fein in der Masche der Gerbstoffe, massiv aber raffiniert kühl und frisch zugleich. Aus dieser Höhe kann kein breiter, fetter, mollig protziger Spanien-Populismus kommen. Tut er es, ist er nicht echt.

José Manuel Pérez realisiert mit sanfter Hand eine innere Balance, die schon mit dem ersten Schluck begeistert. Dicht und komplex entsteigen dem balsamisch kühlen Bukett dunkelwürzige Beerenaromen, in denen frische Gewürze und herbliche Raucharomen die Frische der Höhenlage ankündigen. Die Balance zwischen der Frucht und der Würze des Weines und dem noblen Holz der Barriques könnte harmonischer und perfekter kaum sein. Die gesunde dunkle Farbe des Weines wirkt echt und auch im Mund offenbart sich der Wein in beruhigend unaufgeregter Natürlichkeit. Packende Intensität in raffiniert kühler Mineralität, wie man sie aus Spanien kaum kennt; rassige Eleganz in seidig weicher Verpackung, ungemein frisch und angenehm im Trunk, weich und sanft, aber durchdringend lang am Gaumen durch eine Gerbstoffqualität, die ultrafein gearbeitet wirkt. Ein Wein wie Samt und Seide, begeisternd ursprünglich und natürlich in der Wirkung. Spanischer Wein, wie er sein kann, aber viel zu selten ist. Ribera, wie er sein muß. Kühl, edel und kraftvoll. Muskelspiel mit Stil und Eleganz. In hölzernen Gärbottichen spontan vergoren, 20 Monate Ausbau auf der Feinhefe in französischen Barriques gereift, natürliche 13,5 % Alkohol machen unweigerlich Lust auf mehr. Lieblingswein für stille Stunden des Genusses.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Einzellage (Pago) |
Spezialcuvée
Dekantieren: Ja
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Eiweißgeschönt
pH-Wert: 3,7

0,75l
SRR16007



www.weinhalle.de