



2016

## Ribera del Duero »Crianza«

Viña Pedrosa, Perez Pascuas

»Viña Pedrosa« liegt auf knapp 800 m Höhe. Die Weine können also nicht rund, mollig und süßlich weich sein, es sei denn, man würde sie entsäuern und entsprechend manipulieren. Das Klima hier oben ist extrem. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei nur 11°C. Deshalb bearbeiten die Brüder Perez die Böden ihrer zahlreichen Parzellen mechanisch und sie kultivieren ihre Tempranillo-Reben im traditionellen Gobelet, als Buschrebe also, der idealen Reberziehung für mediterranes Extremklima.

Pedrosas Crianza steht für die Hälfte der Gesamtproduktion des Weingutes, ist also der wichtigste Wein im Portfolio. 2016 präsentiert sich als perfekter Jahrgang mit klassischem Profil im Duft. Braune Gewürze, dunkle Beeren und der rauchige Einfluß neuen Faßholzes prägen ein Bukett, das elegant, ausgeglichen und kraftvoll daherkommt, ohne abgedroschene Spanien-Klischees zu zitieren. Es wirkt wohltuend harmonisch, zugleich aber auch persönlich und eigenwillig. Weine wie dieser haben die Ribera del Duero einst berühmt gemacht.

18 Monate reife diese Crianza in zur Hälfte amerikanischen und französischen Barriques auf der Feinhefe. Ihr besonderes Spiel am Gaumen und ihre Harmonie im Mundgefühl verdankt sie der zweiten Gärung, dem biologischen Säureabbau, im Faß. Dazu wird der Wein noch während der alkoholischen Gärung in die Barriques umgefüllt, in denen er nicht nur die alkoholische, sondern auch besagte zweite, die malolaktische, Gärung absolvieren darf. Ein kleiner Trick, mit dem die Brüder Perez jene bei aller Kraft und Dichte seidig kühl wirkende Harmonie am Gaumen erzielen, die ihre Crianza zu einer der berühmtesten Spaniens gemacht hat.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,4 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: 80 mg/l Gesamtschwefel

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,62

0,75l

**24,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

SRR16005



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)