



2018

## Ribera del Duero »Gavilán«

Viña Pedrosa, Perez Pascuas

Einer der großen Klassiker Spaniens, die Bodega »Viña Pedrosa« der Brüder Perez Pascuas. Ihr Weingut genießt den Ruf, eines der besten Spaniens zu sein. Auch hier hat in den letzten Jahren ein Stilwandel stattgefunden. Die Trauben werden heute früher gelesen als noch vor wenigen Jahren, sie werden schonender extrahiert und die Mazerationszeit verkürzt.

Am Duero war 2018 ein brillanter Jahrgang. Wir finden seine Frische und Saftigkeit im Trunk hinreißend. Sie machen die 800 m Höhe schmeckbar, auf der hier die Reben stehen. Um auf das extreme Klima reagieren zu können, die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei nur 11°C, bearbeiten die Pascuas die Böden ihrer zahlreichen Parzellen mechanisch. Ihre Crianza dankt es ihnen mit raffiniert dichter, kühler Struktur. Die frische Säure der Höhenlage agiert subtil und unauffällig im Mund. Würzig duftet der Wein nach dunklen Beeren, Sommerkräutern und braunen Gewüzen. Den Mund füllt er duftig und satt aus, samtig und beerig läßt er zwar auch Potenz und Muskeln spielen, tut das aber in einer Gerbstoffqualität, die griffig wirkt auf der Zunge, kraftvoll und seidig in die würzige, expressiv wilde Aromenpracht reinsortiger Tempranillo gehüllt, die hier noch ganz bewußt im traditionellen Gobelet, also als Buschrebe, kultiviert wird. Eine beeindruckend hochwertige Crianza, konzentriert und kompakt, tiefgründig dicht verwoben im Duft und unverwechselbar in Stil und Persönlichkeit. Spürbar schonend verarbeitet und 18 Monate in zur Hälfte amerikanischen und französischen Barriques auf der Feinhefe ausgebaut und gereift. Für uns der überzeugendste Wein dieser legendären Bodega.

Alkohol: 14,5 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

**13,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

SRR18006



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