



Ribera del Duero »Crianza«

Viña Pedrosa

»Viña Pedrosa«, einer der Pionierbetriebe der Ribera del Duero, liegt auf knapp 800 m Höhe. Die Böden sind sandig und karg, das Klima extrem. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei nur 11°C. Die Weine können hier also nicht rund, mollig und süßlich weich ausfallen. Kraftvoll und dicht ist sie, diese Crianza, kompakt und perfekt zentriert im Mundgefühl. Reinsortige Tempranillo, hier im traditionellen Gobelet angebaut, als Buschrebe also. Seit 2022 biologisch zertifiziert.

Pedrosas Crianza steht für die Hälfte der Gesamtproduktion des renommierten Betriebes. 2020 präsentiert sich als exzellenter Jahrgang in klassischem Profil. Im schwelgerischen Duft braune Gewürze, dunkle Beeren und der rauchige Einfluß neuen Faßholzes. Elegant und ausgeglichen, aber auch kraftvoll und muskulös, allerdings ohne abgedroschene Spanien-Klischees zu zitieren. Zeitlos charaktervolle Weine wie dieser Klassiker haben die Ribera del Duero einst berühmt gemacht. 18 Monate reift Pedrosas Crianza in zur Hälfte amerikanischen und französischen Barriques auf der Feinhefe. Ihr besonderes Spiel am Gaumen und ihre Harmonie im Mundgefühl verdankt sie der kompletten Gärung im Faß. So entsteht bei aller Kraft und Dichte jene seidig kühl wirkende Harmonie, die Pedrosa Crianza zu einer der großen ihrer Art macht.

Alkohol: 14,5 Vol %
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Aus Umstellung
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: 70 mg/l Gesamt-SO₂ |
keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchtheefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,6

0,75l
SRR22005



www.weinhalle.de