



Ribera del Duero »La Navilla«

Viña Pedrosa

»La Navilla« ist Ribera del Duero auf rarem Niveau. Ein Pago, eine Einzellage, die auf 844 m Höhe liegt. Die Höhenlage macht den Wein besonders. 40 Jahre alte Tempranillo-Reben, die noch traditionell als einzeln stehende Buschreben kultiviert. Der Wein dicht gepackt, feinmaschig und kühl in der Wirkung der Gerbstoffe, massiv aber raffiniert frisch zugleich. Aus derartiger Höhe kann kein breiter, fetter, mollig protziger Spanien-Populismus kommen.

José Manuel Pérez realisiert diesen großen Wein mit sanfter Hand. Dicht und komplex entsteigen dem kühlen Bukett dunkelwürzige Beerenaromen, in denen frische Gewürze und herbstliche Raucharomen die Frische der Höhenlage ankündigen. Die Balance zwischen der tiefgründig dunklen Frucht und der balsamischen Würze mit dem noblen Holz-Einsatz könnte harmonischer kaum sein. Dunkel steht der Wein im Glas. Im Mundgefühl offenbart er sich dann in beruhigend unaufgeregter Natürlichkeit. Packende Intensität in deftiger 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. Kühl, edel und kraftvoll. Muskelspiel mit Stil und Eleganz. In hölzernen Gärbottichen spontan vergoren, 20 Monate Ausbau auf der Feinhefe in französischen Barriques gereift. Macht Lust auf mehr. Lieblingswein für stille Stunden des Genusses. Seit diesem Jahr (endlich!) in Umstellung auf zertifiziert biologischen Anbau.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2033+

Restzucker: 0,7 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Einzellage (Pago) |

Minimal geschwefelt

Dekantieren: 1

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Mit Eiweiß geklärt

pH-Wert: 3,7

0,75l

SRR19007



www.weinhalle.de