



Pérez Pascuas »Gran Selección Gran Reserva« Viña Pedrosa

Eine Legende von Wein. Spaniens bester Rotwein des Jahres 2017. 100 Punkte im »Guía Vivir EL Vino 2017«. »Die pure Eleganz vom Anfang bis zum Ende. Ein endloses Ende. Ein echtes Meisterwerk«, schrieb Raul Serrano damals, der Direktor des »Guía Vivir EL Vino«-Verkostungsteams.

Ein Wein potenter Ausstrahlung und Größe. Man sucht nach Worten, um ihn in seiner eindrucksvollen Wirkung beschreiben und in seiner gewaltigen Dimension erfassen zu können. Ein großer Wein besonderer Stilistik und unverwechselbarer Wein-Persönlichkeit. Benjamín Pérez Pascuas, das Oberhaupt des Familienbetriebs, meint, »daß 2011 einer der besten Jahrgänge ist, die ich in meinen 85 Lebensjahren erlebt habe«. Das heißt was und so empfiehlt er nicht umsonst, den Wein, von dem im März 2015 nur 6.270 Flaschen abgefüllt wurden, die im März 2017 per Zuteilung auf den Markt kamen, für die nächsten 25 Jahre einzulagern.

2011 Pérez Pascuas Gran Selección Gran Reserva. Ein monumental strukturierter, voluminös dimensionierter, klassisch großer Ribera del Duero. Noch jung, noch ungestüm, noch lange nicht ausentwickelt und verschlossen in Duft und Entwicklung, aber mit bereits atemberaubend schöner Harmonie am Gaumen, druckvoll und wuchtig auf der Zunge, mächtig um sich greifend und trotzdem fein und irgendwie auch filigran in der Wirkung der kraftvoll präsenten und doch superfeinen Gerbstoffe. Sie sind der besondere Sex dieses großen Weines, verleihen ihm schmeck- und fühlbar Größe, machen ihn zum raren Erlebnis. Reinsortige Tempranillo von 83 Jahre alten Reben, die auf über 800 m Höhe stehen und nur 18 Hektoliter pro Hektar lieferten. Weil schon der Most enorm konzentriert und gerbstoffbeladen aus der Kelter lief, wurde der Wein nach der Gärung 26 Monate lang in französischen Barriques harmonisiert. Diesen langen Ausbau macht er in einer Tanninkonsistenz nachvollziehbar, die man nur selten derart physisch spürbar auf die Zunge bekommt. Man kann den Wein trotzdem schon heute mit Vergnügen und Respekt genießen. Man kann ihn aber auch im Keller vergessen, um ihn dann in acht oder zehn Jahren im Zustand beginnender Reife in voller Pracht und Harmonie zu würdigen. Eines der großen Weinwunder dieser Welt.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2040+

Restzucker: 1,3 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Barrique (neu)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Rare Spitzencuvée, wird in Einzelflaschen zugeteilt.

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,68

0,75l

SRR11008



www.weinhalle.de