

2014 Pintia

Wine Advocate: 94 Punkte JG 2014-Jan. 2019



Artikelnummer	00353614
Winzer	Vega Sicilia
Land	Spanien
Anbaugebiet	DO Toro
Rebsorten	Tinta de Toro: 100%

Beschreibung:

Farbe: tiefes, dichtes Purpurrot

Duft: bereits sehr ausdrucksvolles Bouquet, vielschichtig mit intensiven dunkelfruchtigen Aromen, unterlegt mit leicht erdiger Würze und den Röstnoten der Fassreife

Geschmack: am Gaumen kraftvoll, charaktervoll, vollmundig, mit beeindruckender Balance von fester Struktur und bemerkenswerter Frische, energisch und zugleich sehr elegant, mit exzellentem Potenzial

Serviervorschlag:

zu gebratenem Lamm- und Rindfleisch, Kaninchen, (Wild)Geflügel mit mediterranen Kräutern, Backpflaumen oder geschmorten Waldpilzen, zu Linsengerichten und Kichererbsen, gern pikant oder auch leicht orientalisch gewürzt

Alkoholgehalt	14.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Die Trauben werden parzellenweise bei jeweils optimaler Reife von Hand in kleine 12-kg-Kisten gelesen und umgehend in die Kellerei gebracht, hier zunächst einige Zeit kaltgemischt und im Anschluss traditionell auf der Maische vergoren. Nach abgeschlossener alkoholischer Gärung werden die Weine zur Reife in Eichenfässer unterschiedlicher Herkunft überführt (siebzig Prozent französische, 25 Prozent amerikanische, fünf Prozent ungarische Eiche). Im Fass machen sie auch ihren biologischen Säureabbau. Im April werden die einzelnen Partien verkostet, zum Final Blend vermählt und abgefüllt, um sich nun in der Flasche harmonisch abzurunden und vollenden, bevor TEMPOS Vega Sicilia seinen Pintia genussreif, wenn auch noch sehr jugendlich, für den Handel freigibt.

Boden

karge, steinige Böden mit zahlreichen aufliegenden Kieseln, in Flussnähe Schwemmland, sonst Sand über Stein und Kalksteinuntergrund

Weinnotiz

Pintia stammt aus der Appellation Toro, Kastilien-León, rund hundert Kilometer westlich von Valbuena de Duero. Hauptrebsorte ist hier Tinta de Toro, die lokale Spielart des Tempranillos. In 700 Metern Höhe wachsen die alten, noch wurzelechten Reben als Buschreben, jüngere Pflanzungen werden am Drahtrahmen erzogen. Insgesamt 96 Hektar umfasst der Weinberg, in jedem Hektar stehen im Schnitt 1000 Rebstöcke die jeweils rund 3,5 kg Trauben liefern. Keine Mengen, dafür hochkonzentriert. Diese besondere Qualität der Trauben verdankt sich vor allem ihren besonderen Herkunftsbedingungen: den vielschichtigen, kargen Böden und dem deutlich kontinental geprägten Klima mit frostkalten Wintern und heißen, trockenen Sommern. Gegen beides schützen sich die Beeren mit dicken Schalen, die wiederum den Weinen ihre tiefe intensive Farbe und das dichte, kraftvoll strukturierte Tannin verleihen. Von Natur aus ist Pintia also recht robust. Doch immer zeigt er auch die Handschrift des Hauses Vega Sicilia, das seine überbordende Kraft elegant zügelt und damit seinen ureigenen Charakter, seine Kraft und Tiefe nur noch klarer zum Ausdruck bringt.

Das Weingut Vega Sicilia wurde 1864 von Don Eloy Lacanda y Chaves nahe Valbuena, am Ufer des Duero gegründet. Der Name leitet sich von Vega (dt. Flussaue) und Santa Cecilia (dem Namen der auf dem Weingut erbauten Kapelle) ab. Der erfahrene Bordeaux-Kenner Lacanda y Chaves hatte hier zuerst seine aus Frankreich eingeführten Rebstöcke, Cabernet Sauvignon und Merlot, angepflanzt - bis er feststellte, dass auch und vor allem der heimische Tinto fino (Tempranillo) bei entsprechender Pflege ganz hervorragende Ergebnisse lieferte. Im Jahr 1915 ging Vega Sicilia an die Familie Herrero, die wenig später den 'Unico' erschuf. Doch erst die Familie Alvarez Diaz, die das Weingut im Jahr 1982 übernahm, machte Vega Sicilia endgültig zum Synonym für Weine von Weltklasse. Die Familie Alvarez ist Mitglied der Primum Familiae Vini.

Inverkehrbringer:	Bodegas Vega Sicilia 47359 Valbuena de Duero Spanien
EAN-Code	8436028610976
EAN-Code Karton	8436028611003