

# Pedral

 2015, 750 ml

 Spanien, Rias Baixas

 9930000130

 Pedral

**Alkoholgehalt:** 1.250,0 %

**Restsüße:** 1 g/l

**Gesamtsäure:** 6.8 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Polbo á feira, gekochter Krake mit Öl, Pimento und  
Kartoffeln**

(Meeresfrüchte, Tintenfische & Kraken, Kartoffel)

**Schwertfischsteak vom Grill mit Petersilienwurzeln**  
(Fisch, Wurzelgemüse, Schwertfisch)

**Ofenkartoffeln mit Olivenöl und Schnittlauchcrème  
(vegetarisch)**  
(Gemüse & Vegetarisch, Kartoffel, Vegetarische  
Gerichte)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.05.2018

Christoph Raffelt: Auch am Gaumen erinnert dieser Wein am ehesten an die erwähnte Burgunder Appellation, vor allem das Tannin-Gerüst lässt Pinot erahnen. Der Geschmack ist säuerlich frisch wie ein Cocktail aus Sauerkirschen, Berberitze und roten Johannisbeeren, untermalt von einem würzigen Charakter, der zunächst etwas ungehobelt erscheint, sich aber schnell glättet. Dieser Rotwein ist straff und schlank mit einer leichten Salzigkeit, die ans nahe Meer erinnert, dazu seidig in der Textur. Die Mischung aus erfrischend säuerlicher Frucht und präzisiertem Tannin macht ihn am Gaumen sehr präsent. Das ist ein wunderbares Beispiel für die begeisternde Einzigartigkeit und Klasse fast vergessener Sorten, die gerade jetzt, wo man Frische und Säure im Rotwein wieder schätzt, ihre große Stunde haben könnten.

Rias Baixas

Informationen über den Wein:

2015 ist der erste Jahrgang dieses Weins aus der seltenen, in den Rias Baixas autochthonen Rebsorte Pedral. Es gibt gerade einmal 800 Flaschen von diesem Wein. Pedral, auch Alvarinho Tinto genannt, stammt aus dem Grenzgebiet des Minho, wo man auf der Südseite das portugiesische Vinho-Verde-Gebiet und auf der Nordseite die spanischen Rias Baixas findet. Die Rebsorte entstammt wohl der Vinho-Verde-Appellation Monção, reift spät und wird in Spanien noch auf 79 Hektar, in Portugal lediglich auf 5 Hektar angebaut. Meist findet man sie in der klassischen Pergola-Erziehung, so auch bei Attis, wo der Pedral auf Granit mit sandig-lehmigem Oberboden wächst. Nach vollständiger Entrappung und sanfter vertikaler Pressung wurde der Wein spontan vergoren, es folgte eine malolaktische Gärung und ein Ausbau über zwölf Monate in gebrauchten 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche.

Farbe:

purpurrot mit violetten Reflexen

Nase:

Schon die Nase dieses so seltenen wie ungewöhnlichen Weins zieht einen in seinen Bann und begeistert. Zunächst findet sich eine tiefe Würze in Verbindung mit dem Geruch von trockenem Holz. Dazu kommen Flieder, Wacholder und Hagebutte. Wenn man vergleichen will, erinnert der Wein an einen blutjungen Volnay aus Burgund.

Mund:

Auch am Gaumen erinnert dieser Wein am ehesten an die erwähnte Burgunder Appellation, vor allem das Tannin-Gerüst lässt Pinot erahnen. Der Geschmack ist säuerlich frisch wie ein Cocktail aus Sauerkirschen, Berberitze und roten Johannisbeeren, untermalt von einem würzigen Charakter, der zunächst etwas ungehobelt erscheint, sich aber schnell glättet. Dieser Rotwein ist straff und schlank mit einer leichten Salzigkeit, die ans nahe Meer erinnert, dazu seidig in der Textur. Die Mischung aus erfrischend säuerlicher Frucht und präzisiertem Tannin macht ihn am Gaumen sehr präsent. Das ist ein wunderbares Beispiel für die begeisternde Einzigartigkeit und Klasse fast vergessener Sorten, die gerade jetzt, wo man Frische und Säure im Rotwein wieder schätzt, ihre große Stunde haben könnten.