





Pesus Vina Sastre

Kategorie Rotwein Land Spanien

Region Ribera del Duero

Produzent Bodegas HNOS Sastre

Klassifikation DO

Traubensorte Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo

Inhalt 75 cl Jahrgang 2011

Bewertung P95 / Rarität

Artikelnummer 6154



Vinifikation / Ausbau

Das Traubengut für den Pesus stammt von 80-100-jährigen Reben aus 3 verschiedenen Parzellen. Davon haben zwei einen Lehmhaltigen Kalkboden und eine Parzelle einen Kiesboden. Bei der Handlese werden nur die qualitativ besten Trauben gelesen, was zu einem extrem kleinen Ertrag führt. Nach der Spontanvergärung wird der Wein für 24 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut. Dabei wird er 2 Mal in neue französische Barriques umgezogen. Also eigentlich 300% neues Holz! Anschliessend wird er unfiltriert und ungeschönt abgefüllt und geniesst eine weitere Flaschenlagerung. Von diesem ?Elixir? werden pro Jahrgang nur gerade 1500-1800 Flaschen produziert.

Charakter

Der Pesus wird regelmässig als einer der besten Weine Spaniens geehrt. So bekam der Jahrgang 2006 von Parker 98 Punkte, vom Wine Enthusiast 100 Punkte, vom Guia Proensa 99 Punkte und wurde von der Zeitung el mundo bei einer Blindprobe unter die 2 besten Weine Spaniens gewählt. Der fast schwarzfarbiger Pesus verfügt über ein explosives Bouquet mit Aromen von Cassis, Kirschenlikör, Gewürzen, Vanille, geräuchertem Fleisch und, und, und. Ein unglaublich konzentrierter, gaumenfüllender fast Port-ähnlicher Tropfen, der jedoch dank seiner Mineralität und Eleganz nie überreif wirkt. Leider ist der Pesus so rar, dass man sich glücklich schätzen darf, wenn man nur die Einte oder Andere Flasche ergattern kann

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen