

Hipperia Pago de Vino VdIT trocken Pago de Vallegarcia



ANBAUGEBIET Spanien/La Mancha

PRODUZENT Pago Vallegarcia, Ciudad Real

Pago= span. Weinbergslage mit besonderen Eigenschaften und für die seit 2003 in Spanien eingeführte höchste Qualitätsstufe für Weine aus privilegierten Einzellagen. Das Weingut liegt in einem der besten Vorkommen von mediterranem Hartlaubwald der Welt.

1997 hat Herr Alfonso Corina de Alcocer den Prof. für Weinbau, Dr. Richard Smart mit der Pflanzung des Weinberges auf dem Landgut Vallegarcia beauftragt. Die 31 Hektar Reben liegen auf 850 Meter Höhe. Heute wird das Weingut von Alfonso Cortina de Alcocer und seinen beiden Söhnen geführt.

REBSORTE 54% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot, 2% Petit Verdot

QUALITÄT Vino de la Tavola

BODENART Sand, Lehm

VINIFIZIERUNG Ausbau 21 Mo. Barrique

Farbe: Tiefes und strahlendes Rubinrot.

Duft: Angenehm intensiv, in der Nase süße Noten von schwarzer Kirschen, komplex, mit Nuancen von kandierten schwarzen Früchten, getrockneten Blumen, süßen Gewürzen, Pfeffer. Korpulent mit einer Frische, die den Reichtum und die Reife der schwarzen Früchte verstärkt.

Geschmack: Am Gaumen Noten von Wald fruchten, ausgezeichnete Balance, voluminös, süß, mit edlem Tannin, balsamische Noten mit guter Säure und einem langen Gaumen. Opulent, aber raffiniert.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Komplex, wuchtig, geschmeidige Tannine, langanhaltend.

6 ha Merlot, 8 ha Cabernet Sauvignon, 3 ha Cabernet Franc, 2 ha Pedit Verdot, Handlese, rund 7.500 kg/ha; Vino de Pago ist die höchste Qualitätsstufe, die ein spanischer Wein erreichen kann. Er liegt noch über der Qualität eines DO- bzw. DOCa-Weins. Zur Verwirrung bei der Namensgebung trägt allerdings die Tatsache bei, dass Pago oft als Bezeichnung für Einzellagen genutzt wird. So findet man beispielsweise Weine mit der Bezeichnung Pago de los Capellanes oder Pagos de Araiz, welche allerdings keine Vino de Pago sind.

WEINANALYSE Alkohol 15,5 % vol. R-Zucker 3,6 g/l Säure 5,6 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C

DEKANTIEREN Ja, 60 Minuten +

LAGERFÄHIGKEIT 10 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Kurz gebratene Rindersteaks, Wildragouts und -braten, Gans, Wildente und Taube, jeweils mit Kräuter und Gewürzen.

ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG Parker 90/100 für Jahrgang 2017

