

Petit Hipperia Vino de Pago trocken Pago de Vallegarcia



ANBAUGEBIET Spanien/La Mancha

PRODUZENT Pago Vallegarcia, Ciudad Real

Pago= span. Weinberglage 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 57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 12% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

QUALITÄT Vino de la Tierra

BODENART Sand, Lehm

VINIFIZIERUNG Ausbau 8 Mo. franz. Eichenfass, 12 Mo. Flaschenlagerung

FARBE Tiefes und strahlendes Rubinrot.

DUFT Angenehm intensiv, in der Nase süße Noten von schwarzer Kirsche. Trocken, korpusulent, aber mit einer Frische, die den Reichtum und die Reife der schwarzen Früchte verstärkt.

GESCHMACK Würzige Noten, Veilchen, und Aromen von Waldfrüchten. Komplexer Körper. Noch etwas jugendliche Säure, die aber für die nächsten 5 Jahre viel Potenzial mitbringt.

ZUSATZINFO

Komplex, reichhaltig, kräftiges Tannin.

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 15,0 % vol. R-Zucker 2,2 g/l Säure 5,4 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite **SERVIERTEMPERATUR** 17-20 °C

DEKANTIEREN Nein

LAGERFÄHIGKEIT 8 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt gut zu kräftigen, würzigen Fleischgerichten. Kurz gebratene Rindersteaks, Wildragouts und -braten, Gans, Wildente und Taube, jeweils mit Kräutern und Gewürzen.

ZERTIFIZIERUNG/ Mundus Vini Gold für Jahrgang 2014

AUSZEICHNUNG Parker 90/100 für Jahrgang 2017