

# 2018 ACIANO "EL PEGO"

ALVAR DE DIOS HERNANDEZ - CASTILLA Y LEÓN, SPANIEN

*Alvar de Dios Hernandez*



Die im Jahre 1919 gepflanzte drei Hektar große Lage befindet sich am äußeren Rand der D.O. Toro in der Gemeinde "El Lego" auf 711 Meter Seehöhe. Auf den sandigen, mit Kieselsteinen durchzogenen Böden wachsen wurzelechte Reben. Tinta del Toro ist eine lokale Variante des Tempranillos. Seit 2008 arbeitet Alvar nach biologischen Kriterien und seit kurzer Zeit nach den Richtlinien der Biodynamie. Die Beeren werden nicht entrappt, nach einer 3 - 4 Tage dauernden Kaltmazeration wird der Most ca. 30 Tage lang spontan vergoren. Anschließend reift der Wein ein Jahr in Fuder- und 300 Liter-Tonneauxfässern und wird ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Ein kraftvoller Rotwein, aber mit einer überraschend festen, kühlen Note, der ein wenig Zeit in der Flasche braucht um sich voll zu entwickeln.

<b>Rebsorte</b> Tinta de Toro	<b>Region</b> Castilla y León	<b>Restzucker</b> 0,3 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 14-16°	<b>Internationale Bewertungen</b> 94+ P. Luis Gutiérrez (Robert Parker Wine Advocate)
<b>Klima</b> kontinentales Gebirgsklima	<b>Appellation</b> Vino de la tierra Castilla y León	<b>Säure</b> 4,5 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<b>Boden</b> Kiesel, Sand	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Alvar de Dios Hernandez - 49154 El Pego - Zamora - Spanien
<b>Höhe über N.N.</b> 720 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate in gebrauchten 300-500l Holzfässern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Alvar de Dios Hernandez arbeitet in seinem Hauptjob als technischer Berater auf der Bodega Maraños in der Sierra de Gredos, den Bergen bei Madrid. Er selbst stammt aus dem heißen Toro in der Provinz Zamorra, einer Gegend bekannt für schwere Rotweine. Vor einigen Jahren fing er an die alten Weinberge seiner Familie zu übernehmen und kelterte aus den alten Reben dekadente Parzellen-Weine aus hochgelegenen Weingärten. Mit dem Jahrgang 2016 bekam er die erste große internationale Anerkennung durch Luis Guterrez vom Wine Advocate, der Spaniens Weine kennt wie kaum ein Zweiter. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.