

'Herència del Padri' Priorat

2012

Bernard Magrez



Vom französischen Star-Winzer Bernard Magrez stammt dieser mächtige Priorat mit einem schier unfassbar guten Preis-Qualitäts-Niveau!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Bernard Magrez
Region	Katalonien
	Merlot
	Syrah
Rebsorte(n)	Garnacha
	Cariñena
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	15,5 %
Reifepotenzial	bis 2022
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

90/100 Punkte Natalie MacLean

"A distinguished Spanish red wine by renowned producer Bernard Magrez. This is his Grand Cru Classe and comes from 40-year-old vineyards. Pair with a rare steak." - Natalie MacLean

Internationale Pressestimmen

Robert Parker's Wine Advocate über Bernard Magrez

"For many reasons, Bernard Magrez is one of Bordeaux's most significant players in terms of high quality wine. He is also one of the brightest and most creative, challenging vineyard owners as well as consumers with an assortment of remarkable wines, led by one of Bordeaux's new superstars, his flagship estate, Château Pape Clément." - Robert Parker

La Revue du Vin de France über Bernard Magrez

"Bernard Magrez est propriétaire de quatre grands crus classés à Bordeaux (Château Pape Clément, La Tour Carnet, Fombrauge, clos Haut-Peyraguey), et de bien d'autres propriétés viticoles à Bordeaux et partout à travers le monde. Il

est ainsi à la tête d'un des plus grands empires viticoles français. Bernard Magrez est en 27ème position du classement 2015 des personnalités les plus influentes du monde du vin dressé par La RVF."

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Atemberaubende Terrassenlagen, extremes Schiefer-Terroir, ein unschlagbarer Mix aus autochthonen und internationalen Rebsorten sowie visionäre Winzer. Dies hat das katalanische Priorat zu einer der weltweit geachtetsten Weinregionen geformt. Kein Wunder also, dass Bernard Magrez - der charismatische Franzose - aufs Priorat aufmerksam wurde, und 2006 einige uralten Weinberge erwarb und ein eigenes Priorat-Weingut, die Herència del Padri gründete!

Und Bernard Magrez, kein Geringerer als der Besitzer vom legendären Château Pape-Clément, transformierte sein ganzes Know-how nach Spanien und schuf mit seiner Interpretation zum Thema Priorat eine King Size-Version, ein mächtiges Priorat-Geschoss, das so intensiv und fordernd ist wie sein Schöpfer selbst.

Und die 2012er Version bietet einmal mehr einen faszinierenden Blick auf das großartige Potenzial des Priorats und stellt ein Kraftpaket dar, das gleichwohl mit mineralischer Frische aufwarten kann. Im Glas ein opakes, tintiges Schwarzrubinviolett, das Bouquet zeigt viele süße, reife Beeren, markante Noten nach Edelschokolade und gerösteten Haselnüssen, dazu Zedernholz, Balsamico, Zigarrenkiste, schwarzer Pfeffer und eine frische Schiefer-Mineralität. Am Gaumen nicht weniger imposant: Unheimlich wuchtig und komplex, mit einer Textur für eine Dekade der Reife, enormer Substanz, geschliffenem Tannin und einer packenden Länge, die das bemerkenswerte Niveau dieses XXL-Blockbusters noch einmal deutlich unterstreicht.

Man merkt, dass dieser Wein mal in der 40-Euro-Liga unterwegs war, ein veritabler Priorat für verblüffend kleines Geld und der - Size Matters - am besten zu einem T-Bone-Steak vom Grill passt!

Weingut

Bernard Magrez besitzt eine der ältesten und bekanntesten Grand Crus von Bordeaux: Château Pape-Clément. Des Weiteren hat er insgesamt 34 Weingüter, vor allem in Frankreich (Bordeaux, Languedoc), aber auch in Portugal (Douro), Marokko, Kalifornien (Napa Valley), Chile (Maipo Alto), Argentinien (Mendoza), Uruguay und Spanien, wo er in der Region Toro und im Priorat Weingüter unterhält.

Vinifikation

Bernard Magrez Herència del Padri Priorat 2012 ist aus Garnacha (43%), Merlot (22%), Cariñena (21%) und Syrah (14%) vinifiziert und stammt von 5 ha großen, teilweise terrassierten Parzellen in Porrera mit den berühmten Schieferboden (Llicorella), deren Rebstöcke 40 Jahre alt sind, eine Pflanzungsdichte von 4.000 Rebstöcken pro Hektar besitzen, 300 m ü.d.M. liegen und im Gobelet- und Cordonsystem erzogen werden. Die Lesemenge, die diese alten Rebstöcke preisgeben, ist sehr gering, nur 35 hl/ha. Die Lese erfolgte natürlich per Hand. Darauf folgte die Fermentation und die malolaktische Gärung in Eichenfässern. Die aufsteigende Maische wird per Hand bewegt. Es folgt ein viele Monate währender Ausbau, wiederum in französischer Eiche (ein Jahr alte Barriques). Während der ganzen Weinbereitung wird der Wein nur mittels Gravitation bewegt, die Abfüllung erfolgt ausschließlich per Hand!