

Pisco Puro de Uva Torontel - 0,5l Sarcay de Azpitia



Was für eine Seltenheit! Normalerweise wird Pisco aus unterschiedlichen Rebsorten destilliert. Doch bei dieser peruanischen Rarität ist die weiße Traube Torontel der einzige Star. Eine absolute Ausnahme-Spirituose!

Weintyp	Spirituose
Produzent	Sarcay de Azpitia
Region	Azpitia
Rebsorte(n)	Torontel
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	12-14 °C
Alkoholgehalt	42 %
Reifepotenzial	bis 2030
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,5



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung: 94 P

Pisco kennt man vor allem aus Chile. Doch der südamerikanische Weinbrand wird auch in Peru destilliert. Hier hat es sich Sarcay de Azpitia seit knapp 20 Jahren zur Aufgabe gemacht, einzigartige und höchst unterschiedliche Spirituosen zu kreieren. Und das gelingt ihnen mit vollem Erfolg. Von den acht für Pisco zugelassenen Rebsorten, baut das Team sechs an. Der Clou: es gibt zwar auch Verschnitte aus allen Trauben, aber die Vorzeige-Linie sind reinsortige Pisco, in denen jeweils eine einzige Rebsorte die Hauptrolle spielt. Das ist weltweit tatsächlich einmalig und ein absolutes Alleinstellungsmerkmal! Mit ihrem Pisco Puro de Uva Torontel treibt die Crew von Sarcay de Azpitia die Weinbrand-Qualität auf die Spitze. Denn Torontel, die unter dem Namen Torrontés besser bekannt ist, spielt auch als Spirituose ihr floral-fruchtiges Bouquet bestens aus. Eine echte Anden-Rarität, die man mal im Glas gehabt haben sollte.

Tasting Note

Glasklar fließt der Pisco ins Glas. In der Nase machen sich zunächst Anklänge von schwarzem Pfeffer sowie florale Noten nach weißen Blüten und Rosenblättern bemerkbar. Schwenkt man

den Pisco leicht, kommen dann noch Aromen von Muskat, gelbem Apfel, Mango, Papaya und Passionsfrucht sowie Zitronenzesten hinzu. Am Gaumen ist der Pisco überraschend sanft, mit einer seidigen Textur. Hier kommen jetzt die fruchtigen Elemente noch mehr zum Tragen, die von einer zarten Noten von getrockneten Kräutern abgerundet werden.

Passt zu

Pur als Digestif ist dieser Pisco eine hervorragende Abrundung eines mehrgängigen Menüs. Als Pisco Sour mit Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß und Bitters ist er aber auch ein sehr gelungener Aperitif.

Weingut

Vor über 400 Jahren machten spanische Kolonialisten die Bewohner von Peru und Chile mit Weinbrand bekannt. Seitdem wird auch in den beiden Anden-Ländern destilliert. Der Weinbrand dort ist unter dem Namen Pisco bekannt, der aus 8 verschiedenen Rebsorten gebrannt werden darf. Während sich in Chile schnell eine professionelle Pisco-Industrie entwickelte, wurde in Peru vorwiegend privat für den Hausgebrauch gebrannt. Die Rezepte wurden dabei von Generation zu Generation innerhalb der Familien weitergegeben. Im Jahr 2004 tat sich dann eine Gruppe von befreundeten peruanischen Geschäftsleuten zusammen. Ihr Ziel: die Familien-Rezepte zu vereinen, zu verfeinern - und die Produktion zu professionalisieren. Das war die Geburtsstunde von Sarcay de Azpitia. Das Azpitia-Tal befindet sich 90 Kilometer südlich der peruanischen Hauptstadt Lima und ist nur 20 Kilometer von der Küste entfernt.

Für die unterschiedlichen Pisco-Destillate baut man bei Sarcay de Azpitia 6 der 8 zugelassenen Pisco-Rebsorten an. Quebranta und Mollar sind die beiden nicht-aromatischen Trauben, denen die Bouquet-Sorten Italia, Torontel, Moscatel und Albilla gegenüberstehen. Im Portfolio von Sarcay de Azpitia finden sich sowohl Verschnitte aller Trauben sowie Kompositionen aus zwei bis drei Sorten. Die Qualitätsspitze bilden allerdings die reinsortigen Pisco-Destillate der Reihe Pisco Puro, die schon oft internationale Anerkennungen einheimen konnten.

Vinifikation

Der Pisco Puro de Uva Torontel von Sarcay de Azpitia wird zu 100 % aus Torontel bereitet. Nach der Lese wurden die Trauben gepresst und bei kontrollierter Temperatur fermentiert. Direkt nach der Gärung wird der frische Jungwein in traditionellen kupfernen Brennblasen im diskontinuierlichen Destillationsverfahren zur Spirituose verarbeitet. Eine Zugabe von Wasser, um den Alkoholgehalt zu beeinflussen, ist dabei nicht zulässig. Ohne weitere Reifezeit ruhte der Pisco dann für 3 Monate im Edeltank, bevor er abgefüllt wurde.