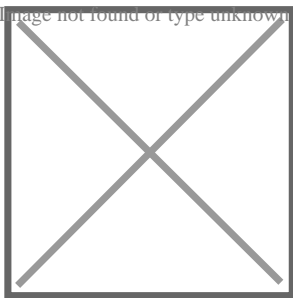




# BIERZO DO VINO DE PARAJE "PENEDÓN", MENCIA

Banzao, Castilla y León

## 2020



Sehr frisch und klar. Dunkle, würzige Beeren und deutlicher Mineralik vom Schiefer. Harmonisch mit eleganten Gerbstoffen, einem prägnanten Säuregerüst und einem langen Nachhall.

Der Vinjo de Paraje ‚Penedon‘ ist aktuell der Topwein von Silvia Marrao, zu 100% aus der Rebsorte Mencía gekeltert von einer Einzellage im Südwesten des Gemeindegebietes, die leicht nach Südwesten abfällt. Der Boden besteht aus verwittertem Schiefer (Xistos), bedeckt von einer knappen Schicht aus Lehm und Erosionsmaterial. Nur ein Bruchteil dieser alten Lage ist mit Reben mit winzigen Erträgen besetzt, der Rest ist überwiegend verwildert und sich selbst überlassen. Die Trauben gären auf der Maische im Stahltank und werden dann in zwei Barriques ausgebaut. Nach etwa einem Jahr erfolgte die Abfüllung mit moderater Schwefelung. Hier ist alles perfekt balanciert. Eleganz und Harmonie pur. Gerade einmal 680 Flaschen wurden produziert.

|                        |   |
|------------------------|---|
| Land / Region:         | Spanien / Castilla-León   |
| Farbe:                 | rot   |
| Traubensorte:          | Mencia / Jaen   |
| Alkohol in %:          | 13.5  |
| Böden:                 | Granit, Schiefer  |
| Bewirtschaftung:       | Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan |
| Vinifikation / Ausbau: | Gärbehälter Holz / Grosses Holzfass                                     |
| Hefen:                 | Spontangärung / Pied de Cuve  |
| Sulfitanwendungen:     | moderat   |
| Flaschen-Verschluss:   | Naturkorken   |
| Genussreife:           | bis min. 12 Jahre nach der Ernte  |
| Service temperatur:    | 14 bis 17 Grad  |
| Kulinarik:             | Pilzpflanze mit Ofengemüse, Schmorgeschichte, Wildteller mit oder ohne  |



Wild

---



# BANZAO

Das Banzao-Projekt von Silvia Marrao Barreiro ist ein Engagement zur Aufwertung und Verhinderung des Verschwindens der Weinberge in San Pedro de Olleros in Bierzo. Im Jahr 2017 hat Silvia etwas mehr als 3 Hektaren alte, verlassene Weinberge gepachtet und mit ihrer Wiederherstellung begonnen und schon wenige Jahre nach dem Start gehört Sie den Top-Produzentinnen und Produzenten der Region an und kann locker mit den Platzhirschen der kleinen D.O. mithalten.

San Pedro de Olleros ist ein kleines Dorf in 750 m Höhe im Tal des Ancares-Flusses, im nördlichen Teil der Appellation Bierzo. Die Weinberge von Silvia liegen im Biosphärenreservat der Ancares Leoneses und weist eine grosse biologische Vielfalt auf. Hier fand Sie ein einzigartiges Terroir mit den Rebsorten Mencía, Godello und Doña Blanca vor. Alles alte, halb verwilderte Reben in zum Teil winzigen Parzellen im Reservat. Drei Hektar waren es zu Beginn, die Silvia pachten konnte. In den ersten Jahren waren die Erträge klein, die Reben mussten zuerst über gezielten Rebschnitt für den Qualitätsweinbau neu strukturiert werden. Und auch jetzt zielt Silvia auf kleine dafür qualitativ umso hochstehendere Erträge ab, denn das Klima und das Terroir birgt ein riesiges Potential. Die Höhe der Lagen hilft die Temperatur zu mindern und die kräftigen Winde vom Atlantik werden von der Sierra de los Ancares gebremst und beruhigt, wodurch ein kontinental geprägtes Klima entsteht. Die Böden sind geprägt von Schieferverwitterung und Granit. Silvia bringt hier mit grossem Talent Weine mit zupackendem Charakter hervor, die aber stets frisch und gut ausbalanciert sind. Denn neben einem Master in Önologie und Weinbau kann die studierte Agraringenieurin auf unzählige Erfahrungen auf internationalen und nationalen renommierten Weingüter zurückgreifen.