



Guímaro San Pedro

Adegas Guímaro

Anbaugebiet: Spanien / Ribeira Sacra DO

Rebsorte(n): Mencía, Brancellao, Merenzao, Garnacha, Mouratón, Negreda, Sousón

Ausbau / Herstellung: 18 Monate in 3000 Liter Holzfässern

Charakteristik: Jahrgang 2020

Der San Pedro präsentiert sich mit anmutendem Rubinrot im Glas. In der Nase laden wunderbare Aromen von Cranberry und roten Johannisbeeren zum wahren Trinkgenuss ein. Am Gaumen überzeugt ein harmonisches Zusammenspiel von einem perfekt eingeflochtenen, sanften Tannin und einer angenehmen Säure. Ein haftender Abgang, der dezent und abgerundet endet. Ein eindrucksvoller, spannender Rotwein, der einfach nur so oder zu kulinarischen Köstlichkeiten herrlich genossen werden kann.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser fruchtige Rotwein mundet zu einem zarten Rindsteak, zu einem feinen Ragout oder zu einem geschmorten Braten. Ebenso gut passt er zu einer Paella und zu würzigen Käsesorten.

Dynamisches Weltklasse-Niveau aus Spanien

Die atemberaubende 11 Hektaren grosse Adegas (Weinkellerei auf Galizisch) Guímaro liegt in der DO Ribeira Sacra auf gut 350-550 Meter über Meer an Südhängen. Die durchschnittlich 70-jährigen Reben wachsen auf Schiefer- und Granitböden. Bereits in der 3. Generation führt Pedro Manuel Rodríguez Pérez (hier im Bild) die Adegas mit voller Leidenschaft und unermüdlicher Innovation. Die Weinkellerei Guímaro wurde 1991 als solche gegründet. Davor produzierte die Familie bereits kleine Mengen an Wein in Krügen für den Eigenverbrauch und den lokalen Verkauf. Es war ein Winzer aus León und bald ein enger Freund, der der Familie half, die Weine in Flaschen abzufüllen. Pedro benannte die Weinkellerei Guímaro, was so viel wie «Rebell, Nonkonformist» bedeutet, ein Spitzname von Pedros Grossvater. Guímaro war eines der ersten Weingüter, das 1997 die Ursprungsbezeichnung erhielt. Seit 2018 ist die Adegas Guímaro durch ihr Erschaffen in der absoluten Top-Wein-Liga Spaniens angekommen.

