

Pies Negros

 , 750 ml

 Spain,

 9930005116

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Marian Henß

Steinbuttfilet vom Grill mit schwarzer Knoblauchbutter und
Selleriepüree

Rote-Bete-Tatar mit Ziegenkäse-Creme und Berberitzen-Vinaigrette

Gegrillte Ente mit Lavendelhonig und geschmorten Auberginen



Tasting review

by Marian Henß on 10.07.2025

Info:

Die Cuvée Pies Negros basiert aus 90% Tempranillo und 10% Graciano. Die Reben wachsen in der Rioja Alavesa, in Abalos. Auf kalkhaltigen, lehmigen Böden stehen die Reben auf 500 bis 600 Höhenmetern, verteilt auf verschiedene Parzellen. In 2023 hat man 450 bis 500l/m² im Jahr verzeichnet.

Die Lese erfährt zwei Selektionen. Zunächst wird vom geschulten Personal im Weinberg am Stock selektiert und dann auf dem Selektierband im Weingut.

Die Trauben werden komplett entrappt und per Schwerkraft in große Stahltanks geführt. Dort findet die Vergärung als auch der Milchsäureabbau spontan statt.

Je nach Fass und Zustand reifen die Weine für weitere elf bis dreizehn Monate in 225l und 500l Fässern französischer Eiche. 10% der Gesamtmenge reifen in Zementtanks.

Vor der Abfüllung wird leicht filtriert..

Farbe:

Leuchtintensives Purpur mit violetten Reflexen und aufgehelltem Rand.

Nase:

Tiefgründig, erdig und ätherisch. Die Frucht ist zurückhaltend, kühl und dunkel mit Noten von Heidelbeere, schwarzer Johannisbeere, Cassis, Brombeere und einem Hauch Schlehe. Dazu gesellen sich florale Akzente von Hibiskus und Veilchen sowie eine feinwürzige Aromatik mit Kubebenpfeffer, Nelke und Piment. Markant ist das balsamisch-holzige Aroma von Johannisbeerstrauchholz, das sowohl herbe als auch waldige Töne einbringt. Berberitze und ein Anflug von kaltem Rauch sowie kalkig-mineralische Anklänge verleihen dem Wein eine lineare, fast kristalline Frische. Die Nase changiert fein zwischen Würze, kühler Frucht und floraler Eleganz – stets zurückhaltend, nie vordergründig.

Gaumen:

Zupackend, saftig und kühl mit feinen, geschmolzenen Tanninen und einer präsenten, aber eleganten Adstringenz. Der Wein ist von mittlerem Körper, wirkt aber durch seine kalkige Textur und den sauberen Zug geradezu schwerelos. Die Frucht bleibt dunkel, klar und ruhig – nicht expressiv, sondern subtil getragen. Frische, Eleganz und Mineralität stehen im Vordergrund. Der Wein wirkt dabei niemals plakativ, sondern souverän, präzise und tief. Im Nachhall zeigt sich der Wein fast schwebend – mit kühler, kräuterwürziger Frische und großer Klarheit. Ein Rioja mit Understatement, aber spürbarer Klasse.