PSI 2022

CHF 86.00 | 10 cl = CHF 5.73

Über die letzten Jahre wurde der PSI stetig verbessert und entwickelte sich in die Richtung, die Peter sich 2007 vorgestellt hatte, als er das Projekt begann. Dies liegt an einem tieferen Verständnis der Weinberge, von welchen die Trauben bezogen werden, und auch seine neue Kellermeisterin Lula ist eine grosse Bereicherung. Der PSI ist ein terroirbetonter leichter und frischer Rotwein mit viel Spannung und einem langen Abgang.

Produzent	Bodegas y Viñedos Alnardo
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Tinto Fino, Garnacha Tinta
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	5271222
Passt zu	Kalbfleisch, Lamm, Gemüse
Bewertungen	Robert Parker 94/100 Falstaff 94/100

Vinifikation

Fermentation mit safteigenen Hefen in Betonständen. Ausbau in grossen Eichenfässern und Barriques aus französischer Eiche. Der Wein wird ungefiltert und nicht geklärt abgefüllt.

Terroir

Die Trauben werden von ausgewählten Winzern gekauft und stammen von kleinsten Parzellen, welche mit uralten Reben bestockt sind.

Geschichte

PSI ist Peter Sissecks Projekt zur Erhaltung alter Tempranillo-Reben in Ribera del Duero und zur Unterstützung lokaler Winzer. Das Projekt wurde 2007 ins Leben gerufen. Der Ursprungsgedanke war, die zahlreichen alten, oft vernachlässigten Tempranillo-Reben der Region zu bewahren und so die traditionelle Weinbaukultur zu erhalten. Anstatt eigene Weinberge zu besitzen, arbeitet Sisseck mit lokalen Winzern zusammen, die noch über alte Buschreben verfügen. Oftmals ist die Bewirtschaftung alter Weinberge in Ribera del Duero weniger rentabel, da die bessere Qualität nicht entsprechend durch höhere Kilopreise entlöhnt wird, was viele Traubenbauern dazu veranlasste die alten Reben zu ersetzen und auf mehr Ertrag zu setzen. Dies war Peter lange ein Dorn im Auge und so rief er den PSI ins Leben für den er mit 400 verschiedenen Traubenlieferanten zusammenarbeitet und ihnen einen Preis zahlt, der die Bewirtschaftung der alten Reben rentabel macht. Die Weinberge werden nachhaltig bewirtschaftet und auf biologischen Anbau umgestellt, um die Vitalität der Reben zu fördern und ihre einzigartigen Terroir-Eigenschaften bestmöglich zum Ausdruck zu bringen.