



PSI 2023 (Subskription)

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	Subskriptionen
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Tinto Fino, Garnacha Tinta
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	5271023
Passt zu	Gemüse, Lamm, Kalbfleisch



Vinifikation

Fermentation mit safteigenen Hefen in Betonständen. Ausbau im Beton, 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





Im Bestreben, die Weine des Duero in einem anderen Licht zu zeigen, lancierte Peter Sisseck 2007 mit PSI ein besonderes Projekt. In den vielen Jahren seines Schaffens hatte er sensationelle Kleinstlagen entdeckt, aus denen grosse Weine gekeltert werden könnten. Aus unterschiedlichen Gründen brachten sie aber nichts Besonderes hervor. Diese wundervollen Parzellen wollte er als kleine Enklaven erhalten, langfristig auf organischen Weinbau umstellen und daraus Moste machen, die die Natürlichkeit der Rebsorte interpretieren. Peter Sisseck kaufte die Tinta del País (Tempranillo) für seinen Tafelwein aus solch einem alten Rebbestand und nur aus den besten Parzellen ausgewählter, kleiner Weinbauern. Übrigens: PSI steht als Wortspiel nicht nur für die Initialen Sissecks, es ist auch das Symbol der Psychologie, stammt aus dem Griechischen und bedeutet so viel wie Seele.

