

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Inurrieta, Norte „N“, tinto (12 Flaschen)

Region: Navarra
Erzeuger: Bodega Inurrieta - Navarra
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot
Bestell-Nr.: SNA010106P

„Ein unkompliziertes Preiswunder mit Niveau. Vier Monate Reife in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche zugunsten der Struktur – NICHT für einen Holzgeschmack! Am Gaumen erstaunlich elegant, gefällige Frucht, harmonisch, dennoch spannungsreich und mit feiner Frische.“ So feiert der Weingourmet einen genialen Jahrgangsvorgänger. Auch der heute präsentierte 2006er verdeutlicht mit seiner sensationellen Qualität eindrucksvoll alle Erfolge der letzten Jahre: Nachdem der 2002er bereits von VINUM mit einer für seine Preisklasse sensationellen Bewertung von 16/20 Punkten ausgezeichnet wurde, ehrte die Zeitschrift „Sobremesa“ den ‚Norte‘ 2003 in einer großen Vergleichsdegustation von Merlotcuvées aus ganz Spanien als Testsieger sowie als „Star und Einkaufsempfehlung des Monats“.



Wahrlich: Diese ungemein leckere Cuvée (viele unserer Kunden meinen, DIE Alternative schlechthin zu vielen überteuerten Bordelaiser Gewächsen), demonstriert eindrucksvoll, wie viel Geschmack, Komplexität und feine Struktur engagierte Winzerarbeit und optimales Terroir in eine Flasche Wein einbringen können. Von nördlich exponierten Weingärten (daher auch der Name des Weines), die kühlen Winden ausgesetzt sind, kommt dieser hervorragende Alltagswein, ein klassischer Bordelaiser Blend aus 60% Merlot und 40% Cabernet-Sauvignon, fünf Monate gereift in Barriques bester französischer und amerikanischer Provenienz. Die Farbe dieser unerhörten Provokation prestigeträchtiger Cru Bourgeois aus dem Médoc ist geprägt von einem dichten, tief dunklen Rot, die Nase wird verwöhnt von einer zart süßlichen, reifen Beerenfrucht, insbesondere Cassis und Blaubeeren sowie verführerischen Kirschanklängen, zart unterlegt von Wachholder, Röst- und Pfeffernoten sowie vanilligen Nuancen. Der Gaumen präsentiert sich ebenso verführerisch, aromatisch, füllig und dicht wie die Nase, gepaart dabei mit einer zarten Fruchtsüße und einer erfrischenden, kühlen mineralischen Note sowie einer sagenhaft ausbalancierten Tannin- und Säurestruktur.