

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 AG · 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.: SNA010108P

*„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 bereits einen ähnlich genialen Jahrgangsvorgänger.*

*Auch der heute präsentierte 2008er aus einem ganz großen Navarra-Jahrgang verdeutlicht mit seiner sensationellen Qualität eindrucksvoll alle Erfolge der letzten Jahre: Nachdem vor fast einem Jahrzehnt bereits der 2002er von VINUM mit einer für seine Preisklasse sensationellen Bewertung von 16/20 Punkten ausgezeichnet wurde, ehrte die Zeitschrift „Sobremesa“ einen Nachfolger 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 überbewerteten 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 Kirschrot, die Nase wird verwöhnt von einer frischen, zart süßlichen, reifen, animierenden Beerenfrucht, insbesondere Cassis, Himbeeren und Blaubeeren sowie verführerischen Kirschanklängen, zart unterlegt von Wachholder, Zedernholz sowie Röst- und Pfeffernoten sowie vanilligen Nuancen. Der Gaumen präsentiert sich verführerisch, aromatisch, füllig, saftig und dicht wie die Nase, gepaart dabei mit einer cremigen Fruchtsüße und einer erfrischenden, kühlen mineralischen Note sowie einer seiden-cremigen Tanninstruktur mit Kakao- und Kaffeenoten im betörenden Abgang. Leicht gekühlt bei ca. 18° C bereits heute Trinkgenuss pur!*

