



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

Altos de Inurrieta, Reserva tinto (12 Flaschen)

Region: Navarra
Erzeuger: Bodega Inurrieta - Navarra
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot
Bestell-Nr.: SNA010504P

Dieser komplexe Wein riecht so ungemein vibrierend und schmeckt so tiefgründig erfrischend, wie es in der Hügellandschaft von Navarra lebendig vielfältig duftet. Wenn ich einen Schluck dieser originären Reserva zu mir nehme, werden Erinnerungen wach und ich tauche ein in die angenehm wohltuende Sonne eines Spätnachmittags im Frühling, der kühlende Abendwind streicht bereits über die Reben, und ich tanke Hoffnung und Kraft. Kann es ein schöneres Kompliment geben? Probieren Sie unbedingt diesen autochthonen, charaktervollen Wein, der nach Herkunft schmeckt, nach mediterraner Heimat, nach Süden, nach dem prachtvollen Weinberg, auf dem er gewachsen ist. Die höchst animierende Nase präsentiert sich unwahrscheinlich pikant mit einem intensiv nach Cassiblättern, Trüffeln, frisch geschrotetem schwarzem Pfeffer und gelbem wie rotem Paprika duftenden Aroma, gepaart mit süßlichen Röst- und einer ausgeprägten Pfeffernote sowie speckig-rauchigen Anklängen. Sehr eigenständig und faszinierend und fein untermalt von Fruchtaromen, die an wilde Beeren und Sauerkirschen erinnern. Der Gaumen herrlich weich, saftig, mit cremig-süßlichen Tanninen und einer milden, reifen Säure. Die Paprika- und Pfeffernoten ergeben eine vibrierende, lebendige Spannung und der Abgang ist schlichtweg betörend. Ein beeindruckender Wein mit reichhaltigen Röstnoten, der bei aller Zugänglichkeit einen sehr eigenständigen Charakter besitzt, durch ein tolles Preis-Genussverhältnis punktet und weit weniger vom Ausbau in neuen französischen Barriques geprägt ist als in der Vergangenheit. Die faszinierend kühle Frische schimmert durch die warme intensive Fruchtigkeit bei jedem Schluck durch. Das ist die spannungsgeladene Grandezza von Frische und Reife, ein filigraner Anti-Monster-Wein mit Kraft ohne Schwere! Unbedingt probieren.



P.S.: Der WeinGourmet stellt in seiner Ausgabe September/Okttober 2007, die gerade noch vor der Fertigstellung unseres neuen Katalogs auf meinen Schreibtisch flattert, „die besten Schnäppchen aus Spanien vor: 50 tolle Rotweine für unter 15 Euro.“ Unser Bestseller, die Bodega Inurrieta, ist gleich mit zwei Weinen vertreten. Wir zitieren: Altos de Inurrieta, Reserva tinto: „Ein Super-Schnäppchen: Die süßige Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot vereint in ihrem Geschmacksbild Eleganz und Konzentration. Weil die Proportionen gewahrt werden, ist es kein Marmeladenwein-Konzentrat geworden, sondern in sich stimmig, mit dem süchtig machenden Geschmack vollreifer Trauben, Frische und präsenten Tanninen. Etwa vier Jahre lagerfähig. Zu Steaks, Lammkoteletts oder Ratatouille.“

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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, Sur: „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.“