



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

Region: Navarra
Erzeuger: Bodega Inurrieta - Navarra
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Bestell-Nr.: SNA010110

„Ein unkompliziertes Preiswunder mit Niveau. Sechs 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 feierte der Weingourmet bereits einen ähnlich genialen Jahrgangsvorgänger. Auch der heute präsentierte 2010er aus einem ganz großen, ausgewogen Navarra-Jahrgang verdeutlicht mit seiner sensationellen Qualität eindrucksvoll alle Erfolge der letzten Jahre: Nachdem vor fast einem Jahrzehnt (so lange schon ist dieser Wein ein Dauerbrenner!) bereits der 2002er von VINUM mit einer für seine Preisklasse sensationellen Bewertung von 16/20 Punkten ausgezeichnet wurde, ehrte ihn die Zeitschrift „Sobremesa“ 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, sechs 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 schwarzen Waldbeerenfrucht, insbesondere Cassis, aber auch verführerische Kirschanklängen, zart unterlegt von getrockneten Rosenblättern, Café, „wilden“ Aromen wie Lederanklängen sowie Pflaumen-, Muskatnuss-, Thymian- und Pfeffernoten sowie Paprika-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 schwarzem Pfeffer im betörenden Abgang. Sinnliche Frucht küsst südliche Gewürze.

