

Altos de Inurrieta, Reserva, tinto

| | |
|---------------|----------------------------|
| Region | Navarra |
| Erzeuger | Bodega Inurrieta - Navarra |
| Alkoholgehalt | 14,5 % vol. |
| Rebsorte(n) | Graciano, Syrah |
| Bestell-Nr. | SNA010513 |

Kraftvolle Reserva voll saftiger Frucht. Ein sinnlicher Muskelprotz! - 90 Parker-Punkte!

Schon die üppige, überbordende Nase lässt erahnen, was diese Reserva im Mund zu bieten hat. Schwarze Frucht satt, Brombeeren, Waldbeeren und Cassis. Dicht und konzentriert steigt einem dieser Duft die Nasenflügel hoch. Und tatsächlich steht im Mund ein Wein, der nicht nur schwarz in seiner Frucht, sondern auch enorm extraktreich, weich und muskulös ist. Tabak über allem, Leder und eine dunkle Würze dominieren, darunter volle reife Beerenfrucht. Ein Kraftpaket, das keinerlei Scheu hat, diese auch zu zeigen, jedoch ohne zu überdrehen. An der Luft blüht der Altos Reserva richtig auf, wird zuerst kirschfruchtig und Bitterschokolade verleiht einen schönen schmelzigen Geschmackseindruck. Pflaumenaromen kommen hinzu und mit jeder weiteren Minute brennt der Wein ein wahres Aromenfeuerwerk ab. Rund, voll, saftig, fleischig. Das hat Wumms, und je länger man an diesem Tropfen kaut, umso mehr will man von diesem Wumms. Das ist schon extremst verführerisch. Das Finale dann endlos, fruchtig, kirschig, rauchig, intensiv. In Bezug auf die Küche startet sofort Kopfkino, wie wäre es mit Lamm aus dem Ofen, oder Wildgeflügel, Taube oder Rebhuhn. Mit frischen Kräutern, Thymian und Rosmarin, ganz klassisch, und dann das Leben genießen. Yes! Ein Leichtgewicht ist diese Reserva nicht, doch hat man ihn einmal im Mund, dann halleluja.



Trinkempfehlung: Am besten aus der Karaffe, 16° und rein ins Weinvergnügen. Lust in ihrer schönsten Form.

| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------|
| Allergene | Sulfite | Schwefelige Säure (frei) | k.A. |
| Restzucker | 2,6 g/l | Schwefelige Säure (gesamt) | k.A. |
| Gesamtsäure | 5,3 g/l | Analysedatum | k.A. |

