



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

„Altos de Inurrieta“ Reserva DO Navarra, tinto

Region: Navarra
Erzeuger: Bodega Inurrieta - Navarra
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.
Rebsorten: Cabernet Franc, Graciano
Bestell-Nr.: SNA010516

Mundus Vini 2020: Goldmedaille! Kraftvoll, üppig, elegant!

Für uns ist es jedes Mal eine Freude, eine Flasche des „Altos de Inurrieta“ zu öffnen – und wir verraten Ihnen, werte Kunden, vermutlich nicht allzu viel Neues, wenn wir uns wieder begeistert zeigen: Mit dem 2016er-Jahrgang hat die Bodega Inurrieta erneut einen ganz großartigen Wein (den schon fast sprichwörtlichen „Wahnsinnsstoff“) produziert! Und wie immer zu einem für diese außerordentliche Qualität unglaublich fairen Kurs. Der 2016er steht dem Vorgängerjahrgang unserer Meinung nach in nichts nach. Wir sind uns sicher, dass die Preise, mit denen der im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnete 2015er überschüttet wurde, auf dem Fuße folgen werden – dafür spricht alleine schon das Potenzial des neuen Jahrgangs! Zumal wenn man bedenkt, das 2016 wie 2015 auch als „sehr gut“ eingestuft wurde ...

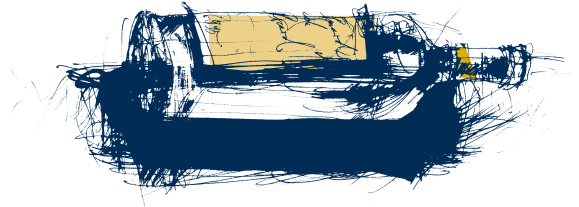


Im Glas präsentiert sich der Wein rubinrot. Wir schließen die Augen, riechen und genießen: Ein komplexes Bouquet aus Brombeere und Cassis strömt uns geradezu entgegen, dunkle Beerenfrucht umspielt elegante Schokoladen- und Tabaknoten, die kurz mit weichem Wildleder um die Duftvorherrschaft ringen. In diesem Jahr eignet dem „Altos de Inurrieta“ eine tiefgründige, fast kühle Würzigkeit, insbesondere Oregano macht sich bemerkbar. Und, auch das ist anders (als gewohnt) und neu: der Duft (wenn auch nur kurz) von eben aufgeschnittener grüner Paprika. Schon beim ersten Schluck ein wunderbar mund- und gaumenfüllender Wein! Die Reserva ist sofort in voller Pracht und Schönheit da, ein wenig Luftzufuhr öffnet sie dann noch weiter. Zu den schwarzen Früchten am Gaumen gesellt sich eine perfekt dosierte Extraktsüße, bevor uns die reifen Gerbstoffe einen breiten, dabei herrlich proportionierten und langanhaltenden Abgang mit einem Hauch dunkler, zartbitterer Schokolade und Tabak bescheren. Das verdankt sich der Reifezeit von 14 Monaten in Fässern aus französischer Allier-Eiche, die Önologe Kepa Sagastizábal so skrupulös wie gekonnt ausgewählt und eingesetzt hat.

Geschmacklich (wie auch stilistisch) ist das im Grunde ein sehr spanischer Bordeaux (die Graciano-Traube macht sich ausgesprochen gut!) – zum mehr als sympathischen Navarra-Kurs! Beeindruckend viel Wein zu einem fairen Preis, außerhalb Spaniens höchstens noch im Languedoc zu finden (und leider so gut wie gar nicht in Bordelaiser Gegenden ...). Gönnen Sie dem „Altos“ vor dem Genuss nach Möglichkeit noch etwas

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

Zeit in der Karaffe – dieses Mehr an Tiefe, diese aromatische „Höhe“ sollten Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen!

Geschmacklich (wie auch stilistisch) ist das im Grunde ein sehr spanischer Bordeaux (die Graciano-Traube macht sich ausgesprochen gut!) – zum mehr als sympathischen Navarra-Kurs! Beeindruckend viel Wein zu einem fairen Preis, außerhalb Spaniens höchstens noch im Languedoc zu finden (und leider so gut wie gar nicht in Bordelaiser Gegenden ...). Gönnen Sie dem „Altos“ vor dem Genuss nach Möglichkeit noch etwas Zeit in der Karaffe – dieses Mehr an Tiefe, diese aromatische „Höhe“ sollten Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen!