

„Coral“ DO Navarra, rosado

Region	Navarra
Erzeuger	Bodega Inurrieta - Navarra
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon
Bestell-Nr.	SNA011120

„Coral“! – denn manchmal sollte man das Geschehen durch eine (zart) rosafarbene Brille betrachten ...

Goldmedaille! (CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2021) Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot für etwas mehr Pink im Glas? Unbedingt, zumal wenn die Kombination so animierend gelungen ist: Pink Grapefruit, Flieder, weißer Pfirsich, ein Hauch Kirsche und zitrische Noten (in Salz eingelegte Limettenschale). Nach diesem Entrée dann eine ziemlich hinreißende Performance am Gaumen: Grapefruit hier (ohne diese Frucht darf man sich den „Coral“ nicht denken – und wir sind mittlerweile alle Fans!), feine Würze da. Animierende Zitrusnoten, steinige Mineralität, weich im Mund, sanft, zart floral, dabei knochentrocken. Man taucht förmlich ein in rosa Frucht und weißen Blütennebel, am Gaumen dann zartestes Bitter („hellgrün-herb“), subtile Würze sowie eine feine Griffigkeit. Der Körper mit leichten Rundungen gesegnet ohne dabei füllig zu wirken, die Frucht zwar dominant, doch immer in schönster Balance mit der Mineralität. Ein „Rosado“ der Charakter und Profil zeigt. Im rassigen Finale dann noch einmal Grapefruit und Limetten, eine Prise Fleur de Sel – Trinkfluss (und ein zweites, drittes?) heißt die Devise! Die banalen Brausen sollen andere trinken, wir halten uns an den „Coral“, den man blind glatt in der Provence verorten würde. Aber nein: Nur echt aus Navarra! Mit diesem „Rosado“ (der sechs Monate auf der Feinhefe reifte – ja, das erklärt so einiges!) liegen Sie, werte Kunden, immer richtig. Er „erfrischt“ jedes BBQ, passt ans kalte Buffet, zu Salaten, einfach als Apéro oder Sundowner. Partytauglich? Aber immer!



Trinkempfehlung: Ab sofort bis sicherlich 2022.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

