

„Navaherreros Garnacha“ DO Vinos de Madrid, tinto

Region	Madrid
Erzeuger	Bodegas Y Viñedos Bernabeleva - Madrid
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache
Bestell-Nr.	SVM010619

Garnacha »de pueblo de lujo«! Garnacha? Konzentriert!

Dieser geniale Navaherreros besteht zu 100% aus Garnacha, der in vielen kleinen, in die Wildnis eingebetteten Parzellen auf Granitböden steht, die sich am Fuße des Cerro de Guisando befinden. Die Garnacha-Reben sind über 80 Jahre alt und liefern einen höchst charaktervollen, feinen, ja geradezu spektakulären Stoff. Dieser wird im Keller der Finca spontan vergoren und, wie alle Weine der Bodega, äußerst schonend behandelt. Der „Navaherreros“ bringt das durch das spezielle Mikroklima der Höhenlage geprägte Garnacha-Parfum in Reinform ins Glas. Der Duft gleicht einem „Tauchgang“ in einem wunderbaren Bergsee von (Sauer-)Kirschen, Brombeeren und Johannisbeeren. Am Gaumen dann die schon klassische, im besten Sinne stereotype Assoziation „Burgund“! – so elegant, so schlank, so wohlproportioniert definiert ist der Wein. Und diese Säureader! Was für ein anregendes Spiel, das hier inszeniert wird! Eine Melange von Agrumen (Blutorange nebst Schale) und Sauerkirschfrucht (ein echtes Leitmotiv!). Wo immer sich die 14,5 Vol.-% verborgen haben sollten – es ist ein treffliches Versteck! Nach und nach zeigt sich dieser Garnacha von einer etwas athletischeren Seite, aber deutlich mehr Ballett als track and field. Momentlang scheint er geradezu über den Gaumen zu scheben, um dann unvermittelt das aromatische Geschehen neu zu „verankern“. Im Finish dann wieder die Sauerkirsche, eine zarte Würze und zitrisch- helle Frische. Einfach grandios, diese Kombination von burgundischer, ach was, kastilischer Eleganz und Kraft, die so nur aus der Sierra de Gredos stammen kann. Marc Isarts



„Navaherreros“ erfüllt auch mit dem 2019er- Jahrgang sämtliche Verheißungen seiner Vorgänger!

Trinkempfehlung: Ab sofort und gerne etwas kühler bis 2026+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	6 mg/l
Restzucker	0.3 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	30 mg/l
Gesamtsäure	5.4 g/l	Analysedatum	15.03.2021

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333