



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

„Navaherreros seis años en barrica“ DO Vindos de Madrid, blanco

Region: *Madrid*
Erzeuger: *Bodegas Y Viñedos Bernabeleva*
Alkoholgehalt: *15,5 % vol.*
Rebsorte: *Grenache Blanc*
Bestell-Nr.: *SVM011313*

Die Achse Haro–Madrid – jetzt auch bei Pinard de Picard! Oldschool!

Ein erster Blick aufs Etikett lässt das Herz eines jeden Rioja-aficionados höherschlagen: „...seis años en barrica“, ein Anlass zu einem inneren Freudentanz! Die magische „Sechs“ weckt sofort Erinnerungen an die einzigartigen, stilbildenden Klassiker der Bodega R. López de Heredia Viña Tondonia. Schon früh in ihrer Geschichte hatten diese (und hier stimmt das Wort einmal ohne jede Übertreibung) visionären bodegueros entschieden, dass ein Wein sechs Jahre im Holz reifen könne, bevor er auf die Flasche und in den Verkauf kommt. Und ganz offensichtlich knüpft Marc Isart an dieses historische Vorbild an, holt die Rioja nach Madrid.



Dieser anders als man zunächst hätte denken können gar nicht so über die Maßen ins Bernsteinfarbene tendierende Wein macht seinem Namen alle Ehre. Der mehrjährige Ausbau im Holz ist dann im Bouquet umso deutlicher bemerkbar. Man riecht den langen Holzfassausbau und die Tiefe, die der Wein dadurch erreicht hat. Der Wein liegt dunkelgolden (zwiebelschalenfarbene Reflexe inklusive) im Glas und duftet würzig-intensiv (sowie auch oxidativ) nach Walnüssen, Bienenwachs, Brotkruste, alten Möbeln (bis hin zu einer Spur Möbelpolitur), Leder und getrockneten Kräutern. Am Gaumen angenehm druckvoll – die beeindruckenden 15,5 Volumenprozent Alkohol erweisen sich als perfekt integriert – und von einer erstaunlichen Frische gesegnet, da eine anregende Säureader diesen wie aus der Zeit gefallen Wein leitet, der hier seine Bahnen zieht. Mit etwas Luft dann deutlich salzige Noten, Trockenfrüchte, lange gezogener Keemun-Tee (ohne jegliche Adstringenz), dazu heller Tabak, ein Hauch Vanille und Agrumen.

Ein gewagtes Experiment für wagemutige Genießer – als Madrilenen ehrenhalber lieben wir so etwas natürlich sehr! Ein Wein, den man unbedingt als Speisenbegleiter einsetzen sollte, da er sich sicherlich großartig zu anchoas de Santoña (idealerweise das Kaliber „00“), den in Geschmack und Textur fast an Rindfleisch erinnernden in Salzlake fermentierten Sardellen macht.