

„Norte“ Roble DO Navarra, tinto

Region	Navarra
Erzeuger	Bodega Inurrieta - Navarra
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon, Graciano, Merlot
Bestell-Nr.	SNA010120

„Eingenordet“ in der würzigen Ecke Spaniens!

Der Ansatz dieser Cuvée der Bodega Inurrieta versteht sich am besten im Zusammenspiel mit der Geographie Navarras. Wie ein – etwas verzittertes – Herz ragt es von der Küste am Golf von Biskaya aus in das iberische Festland hinein. Die Spitze, der schmalste Teil der Provinz, zeigt also gegen Süden. Und diese beiden Pole wollte man am Weingut auch in zwei unterschiedlichen Rotwein-Cuvées widerspiegeln. Der „Norte“ gilt dabei als die von Wind geprägte Seite des Portfolios, als „Allegorie der Moderne“ im Weinbau Spaniens. Konkret wird dafür auch die Sortenwahl getroffen, indem man Cabernet Sauvignon (35%) und Merlot (40%) als Symbol der Kraft und des „nördlichen“ Charakters vermählt. Je nach Jahrgang kommen dann kleinere Anteile der weiteren Rebsorten Navarras als „Gewürz“ zur Feinabstimmung der vielfach ausgezeichneten Cuvée hinzu. Im aktuellen Jahrgang sind das etwa 9% Graciano, 8% Tempranillo, 9% Garnacha und 7% Syrah. Gereift wird der „Norte“ für sechs Monate in französischen Eichenholz-Fässern. Die Harmonie dieser Komposition bereits in der Jugend stellt den besten Beweis für die genaue Abstimmung des Blends dar. Denn schon im Duft paart sich die unverkennbare Frucht reifer Trauben mit der würzigen Signatur – vor allem des Syrahs: Schwarze Oliven, etwas Lorbeer und dunkle, aber nie süße Frucht entsteigt dem Glas. Heidelbeeren und – noch nicht völlig reife – Brombeeren, aber auch ein paar Strauben vom Holunderstrauch sind präsent. Und was ist dieser markante, zart säurige Geruch? Ah ja, Eisenspäne zeigen den prägenden kühlen Einfluss ebenso



wie die „nördliche“ Mineralik dieses 2020ers. Ein kühler, erneut dunkel kolorierter Schwall ergießt sich wie Mischfruchtsaft der genannten Beeren über die Zunge. Schnell kleidet der noch jugendliche Gerbstoff und die Bitterschokolade den Mund wie ein köstlicher Film aus. All das signalisiert beim „Norte“ noch genug Potenzial. Etwa für die Grillpartys des Jahres 2025 ...!

Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2026+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.8 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	4.9 g/l	Analysedatum	15.12.2021

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: DEUTDE33HAN33

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