

„Sur“ Roble DO Navarra, tinto

Region	Navarra
Erzeuger	Bodega Inurrieta - Navarra
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	SNA010220

Die Warmtönigkeit der „Süd“-Cuvée spüren

So minimalistisch das Etikett dieser Cuvée wirkt, so viel an Finesse versteckt sich bereits in den beiden Worten „Sur“ und „Roble“. Dazu muss man wissen: Es gibt auch einen „Bruder“ zu diesem 2020er, der in der Bodega Inurrieta als „Norte“ eine andere Machart feiert. Auch die Zusammensetzung des „südlichen“ Rotweins ist anders und stellt eine Hommage an die mediterranen Sorten Garnacha (Grenache) und Syrah dar. Ein wenig Graciano und je nach Jahrgang einstellige Prozenzte weiterer Rebsorten ergeben bei der Bodega Inurrieta den finalen Blend. Dazu kommt für den ultimativen Navarra-Vergleich auch die Varianz beim Holz – „roble“ steht im Spanischen für Eiche. Das ist aber auch nicht einfach so hingeschrieben, auch hier unterscheiden sich die beiden Weine wie die namensgebenden Himmelsrichtungen diametral. Denn während die sechs Monate währende Reife des „Norte“ in Fässern aus fein-porigem, französischem Eichenholz erfolgt, lagert der „Sur“ in amerikanischer Weißeiche. Sie hat nicht nur eine andere Tanninstruktur, sondern auch einen hohen Vanillin-Anteil, der dem Blend eine verführerische, weiche Aromen-Struktur mitgibt. Intensives Rot kommt ins Glas, die violetten Reflexe funkeln herausfordernd. Und auch aromatisch ist die Trendfarbe beim „Sur“ ein sattes Rot: Bratapfel mit roten Bäckchen wäre eine erste Assoziation zu seinem Duft. Denn der „Süden“ riecht zum Auftakt gleich einmal recht winterlich. Da trägt die erwähnte Vanille der US-Eiche ihres dazu bei, doch auch ein Quäntchen Piment und Hirschhornsalz geben zart weihnachtliche Würztöne als Pinselstriche für das



Duftbild des Spaniers ab. Wunderbar sanft ist der Auftakt am Gaumen; die Frucht der Cuvée wird hier erst im Trinkverlauf von etwa Pfeffer und einer minimalen Säure begleitet. Bestens versteckt ist der Alkohol (14,5 Vol.-%), die man dem „Sur“ 2020 nie zugeschrieben hätte! Man kann diesen Effekt sogar noch verstärken, indem man die Flasche vorm Genießen leicht ankühlt. Denn etwas Kühle war im Sur, pardon: im Süden, ja noch nie verkehrt.

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: DEUTDE33HAN

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