

„Orchídea“ Sauvignon Blanc DO Navarra, blanco

Region	Navarra
Erzeuger	Bodega Inurrieta - Navarra
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Bestell-Nr.	SNA010621

Limettenfrisch feiert dieser Sauvignon Blanc das Leben!

Die Gewichte sind klar verteilt unter den 256 Hektar, die das Weingut Inurrieta bewirtschaftet: 76 Hektar tragen Sauvignon Blanc, den Rest teilen sich die sechs übrigen Rebsorten des Preis-Leistungs-Wunders aus Navarra. Der Ehrgeiz geht hier dahin, den „Orchídea“ mit einer möglichst hellen Farbe – „brillante y cristalino“ nennen die Spanier das Ideal – zu füllen. Das zeugt von Selbstbewusstsein in einer Welt der möglichst dunklen Weißweine, die Körper signalisieren wollen. Doch an der Reife der Trauben besteht kein Zweifel; sie wachsen hier ebenso üppig wie die gut 100 Orchideen-Arten, die diesem Weißwein seinen Namen gaben. Dabei führt der „morbide“ Duft vieler dieser Blumen in die Irre. Denn der 2021er-Sauvignon lebt von Vitalität und seiner Frische. Den entsprechenden Tiefgang verleiht eine vier Monate dauernde Lagerung auf der Feinhefe, die auch entsprechend fruchtige Noten in diesem gefährlich attraktiven Zechwein zu heben vermag. Das sehr helle Strohgelb mit grünem Reflex sollte nicht täuschen – denn aromatisch spielt es sich sofort ab! Sortentypisch legt die Stachelbeere einmal vor, aber auch Maracuja und eine weiß-fleischige Birne, wie frisch aufgeschnitten, sind zu riechen. Dazu gesellt sich ein Alzerl Vanille-Creme und etwas Tropenfrucht, nicht unähnlich einer Ananas, die beim Plunderteilchen unterm Tortengelée liegt. Im Mund spielen die „vereinten Südfrüchte“ aber keine Süße, sondern ihre säurigen Qualitäten von Beginn an aus. Zudem ergänzt auch der frische Geschmack Grüner Äpfel den fruchtigen Reigen. Gemeinsam mit leichten traubigen Noten bekränzt feinsten Gerbstoff den Spanier



im Abgang. Gerade merklich legt sich dieses zarte Tannin-Bitterl im Finish über die herb-säuerlichen Noten dieses Sauvignon Blancs. Sodass im „Orchídea“ auch am Ende keine Blumen im Weißweinglas erblühen, sondern ein Limetten-frischer Eindruck. Addiert man dazu die feine Minze im Hall, steht der Vergleich fest: Navarra macht uns hier den Wein gewordenen „Mojito“!

Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2024.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	1,4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	5,1 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