

„Coral“ DO Navarra, rosado

Region	Navarra
Erzeuger	Bodega Inurrieta - Navarra
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon
Bestell-Nr.	SNA011121

Selten wie Korallen: ein „erwachsener“ Rosé!

Mit dem frischen Frühlingswind vergleicht man am Weingut selbst diesen Rosado. Und auf Spanisch klingt auch die Beschreibung dieses südlichen Freudenspenders gleich ganz anders: „Diferente, atractivo, elegante“. Wobei vor allem das mit dem „diferente“ eine kellerntechnisch nachvollziehbare Erklärung hat. Nicht, dass wir die rosa Magie dieses „Coral“ 2021 zerstören wollten – aber die sechs Monate auf der Feinhefe sorgen für einen Tiefgang und eine ausgeprägte Frucht von ungewöhnlicher Intensität. Dazu trägt der Blend, der den würzigen Cabernet Sauvignon um Garnacha (40% der Cuvée) ergänzt, sein Scherflein dazu bei, einen komplexen und mit 13,5 Volumenprozent Alkohol auch satisfaktionsfähigen Rosé zu kreieren. Dass der Vorgängerjahrgang der Bodega Inurrieta daher die Goldmedaille bei der „Challenge International du Vin“ gewinnen konnte, wird die zahlreichen Freunde dieses Weins nicht überraschen. Die Superkraft dieses Rosés ist schließlich auch bemerkenswert: Er „beamed“ einen sofort in einen Zitrusshain! Pink Grapefruit pur bringt der Duft des 2021ers mit. Mit etwas Luft sind dann auch die ersten Walderdbeeren eines Jahres zu riechen und ein wenig Himbeerduft. Dass man mit dem „Coral“ keinen belanglosen „Nebenbei-Trinker“ im Glas hat, macht diese intensive Frucht-Anmutung schon beim ersten „Beschnuppern“ klar. Denn auch auf der Gewürz-Seite gibt es Einträge: Asant und Sumach verleihen dem rosa Kraftpaket von Inurrieta einen leicht orientalischen Akzent. Zupackend und mit einem leicht salzigen und säuerlichen Hintergrund, dürfen die Früchte auch am Gaumen herumtoben. Wassermelone und erneut rosa Grapefruit sind dabei die Vorwitzigsten. Aber auch ein wenig Himbeere – getrocknet und zum Pulver verrieben – schmeckt nach Sommer. Womit man auch bei der Küche Leichtigkeit walten lassen sollte. Der „Coral“ 2021 macht zu Ofengemüse, aber generell zur vegetarischen Kost, gute Figur. Schließlich ist er nicht der übliche leichte Garnelen-Begleiter, sondern ziemlich erwachsen und „weinig“. Unser Tipp: Gefüllte



Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2024.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.6 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	4.8 g/l	Analysedatum	12.02.2021

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