



Pagos de Araiz

Spanien

Navarra



Tinto Roble Cosecha Navarra DO 2017

Weingut

Die Region Navarra in Nordspanien hat sich seit Jahren einen guten Namen für fruchtbetonte, moderne und preisgünstige Alltagsweine gemacht. Auf dieser Basis lässt sich gut aufbauen, jedoch haben bisher nur ganz wenige Weingüter den Sprung in die absolute Spitzengruppe geschafft. Einer, der erst vor kurzem angetreten und bereits mit seinem ersten Jahrgang ganz oben auf dem Treppchen gelandet ist, heißt Pago de Araiz. Ein Wunder ist diese spektakuläre start up Erfolg nicht, wenn man erfährt, daß die Inhaber von Pago de Araiz in Rias Baixas bereits eines der besten Weingüter Spaniens betreiben. Das Erfolgsrezept auf Navarra zu übertragen und möglichst noch zu übertreffen - die Voraussetzungen dafür hat man mit dem Neubau einer kleinen, feinen und ultramodernen Edelbodega in der Nähe von Olite geschaffen. Der superbe Keller ist so konzipiert, daß Trauben und Maische behandelt werden wie 1a Tafelobst. Zwecklos jedoch wäre dieser immense Aufwand, wenn nicht bereits die Traubenqualität im Weinberg optimiert wäre. Ältere, intakte Weinberge mit Tempranillo wurden gekauft und neue Rebanlagen mit Cabernet Sauvignon und Merlot gepflanzt. Auf lediglich 35 hl/ha wird der Ertrag reduziert, um möglichst dichte, intensive, authentische und fruchtbetonte Weine zu erhalten. Der phänomenale Rosado aus Garnacha und Tempranillo stammt aus reinem Vorlauf und wurde nicht gepresst. Die Semi-Crianza aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot reifte 4 Monate in neuen Barriques aus französischer, amerikanischer und slowenischer Eiche und wird noch übertroffen von der dichten Crianza, dem Hauptwein dieser empfehlenswerten Bodega.

Expertise

Jahrgang:	2017
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	2.30 g/l
Säure:	4.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Navarra
Rebsorten:	Tempranillo, Cabernet-Sauvignon, Graciano

Ausbau

Barrique

Sensorik

Tolle Frucht von schwarzen Waldfrüchten, herrliche Schokonote, auch am Gaumen vollfruchtig, begeisternder Wein

Passt gut zu

Kaninchenrücken, Rindercarpaccio

Lagerfähig

7 Jahre

Tipp

Der Tinto Cosecha reifte 4 Monate in neuen Barriquefässern und präsentiert sich von umwerfender Fruchttiefe. Reife Schattenmorellen und rote Beeren prägen das Bukett, am Gaumen vollsaftig mit weichem, molligem Tannin.