



2023 TINTO ROBLE Navarra D.O.

Weingut

Als Lieferant gut gemachter, fruchtbetonter und preisgünstiger Alltagsweine hat sich Navarra schon seit Jahren einen guten Namen gemacht. Einer der ganz neu und mit dem uneingeschränkten Ziel angetreten ist, die oberste Spitze der Pyramide zu erklimmen, ist die Bodega Pagos de Araiz. 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. Handlese, keine Pumpen, Fernhalten von Oxidation, penibelste Sauberkeit - die Erhaltung der traubeneigenen Fruchtaromen steht im Mittelpunkt jeden Arbeitsschrittes. Zwecklos jedoch wäre dieser immense technische 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 auf stark kalkhaltigen Böden 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 - lediglich 12.000 Flaschen Edel-Rosé waren die Ausbeute. Der Tinto Roble aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot reifte 4 Monate in neuen Barriques aus französischer, amerikanischer und slowenischer Eiche. Spektakulär die tieffruchtige, bei aller Dichte doch feingliedrige, elegante Crianza. Pagos de Araiz bietet sehr viel Wein zu moderaten Preisen - außergewöhnliche Empfehlung.

Tipp

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

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 357 kJ / 85Kcal
Kohlenhydrate: 1,5 g
davon Zucker 0,6 g
Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Navarra DO
Alkoholgehalt:	15.00 % Vol.
Restzucker:	0.50 g/l
Säure:	4.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Navarra
Ausbau:	Barrique
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha

Vinifizierung

Nach Feststellung des optimalen Reifegrades werden die Trauben von Hand in kleinen Körben äußerst schonend gelesen. Nach dem Abbeeren folgt die kontrollierte Maischegärung, anschließend die malolaktische Gärung vor der Lagerung in verschiedenen Barricas aus französischer, amerikanischer und osteuropäischer Eiche.

Sensorik

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

Passt gut zu

Kaninchenrücken, Rindercarpaccio

Lagerfähig

7 Jahre