



2014 CRIANZA 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 gepflanz. 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.

Expertise

Jahrgang:	2014
gesetzl. Herkunft:	Navarra DO
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	1.90 g/l
Säure:	4.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Navarra
Rebsorten:	60% Tempranillo, 20% Cabernet-Sauvignon, 20% Merlot

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 zwölfmonatigen Lagerung in verschiedenen Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche.

Sensorik

Begeisterndes Bouquet von dunklen Früchten, Tabak und Schoko, dicht und samtig am Gaumen mit großer Fruchttiefe, superb.

Passt gut zu

Lammschulter aus dem Ofen

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Vielleicht einer der derzeit besten Crianza-Weine ganz Spaniens. Ungemein satte und delikate Frucht, große Feinheit und Eleganz bei perfekter Fülle. 12 Monate in französischen Barriques gereift, derzeit von tiefer Frucht geprägt, aber mit großem Potential.