



2022 BLANEO Chardonnay 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

Die Trauben für den Blaneo Chardonnay stammen aus einer sehr alten Einzellage, mit dem Namen "Chardonnay Chamaco". Auf Grund des Alters der Reben ist der Ertrag relativ gering und die Trauben entsprechend intensiv.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Navarra DO
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	3.80 g/l
Säure:	6.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Navarra
Rebsorten:	Chardonnay
Ausbau:	Barrique und Edeltank.

Vinifizierung

Nach der Lese von Hand wird entrappt und sanft gepresst. Im Anschluss wird der Most in Edeltanks verbracht, wo eine natürliche Sedimentation erfolgt. Am nächsten Tag wird der Most in französische Barrique Fässer umgefüllt, in diesen findet die alkoholische Gärung statt, diese dauert ca. 21 Tage. Danach reift der Wein noch für ca. 4 Monate in großen Edeltanks auf der Feinhefe. Nach der Klärung erfolgt die Abfüllung.

Sensorik

Leuchtendes gelb mit goldenen Reflexen. In der Nase florale Töne und Noten von Citrus-Früchten. Am Gaumen leichte Fruchtsüsse mit ausgewogener Säure, intensive Aromatik von gelbem Steinobst und weissen Blüten.

Passt gut zu

Heilbutt in Pisatzienkruste, Schweine-Kotelett mit Porree-Apfel-Gemüse

Lagerfähig

15 Jahre