



2025 ROSADO 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

Wir behaupten: einen besseren Rosé dürfte man schwerlich finden. Außergewöhnlich feine Frucht, hochelegant, feine Säure, alles passend. Chapeau!

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 337 kJ / 81 Kcal
Kohlenhydrate: 1,2 g
davon Zucker 0,2 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	Navarra DO
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	0.50 g/l
Säure:	5.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Navarra
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Garnacha

Vinifizierung

Nach Feststellung des optimalen Reifegrades werden die Trauben von Hand in kleinen Körben äußerst schonend gelesen. Nach kurzer Maischestandzeit folgt keine Pressung, nur der reine Vorlauf wird weiterverarbeitet. Weiterer Ausbau im Edelstahltank.

Sensorik

Überwältigende Frucht, Waldfrüchte, Himbeeren, vollsaftig wie eine reife Kirsche, ein phantastischer Rosé

Passt gut zu

gebratenem Fisch, Pasta, just for fun

Lagerfähig

4 Jahre