



Bezeichnung: “Norte” Tinto Navarra D.O., Bodegas Inurrieta

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Im Herzen des Navarra-Gebietes ganz in der Nähe des kleinen Städtchens Falces liegt das Weingut Inurrieta, dessen Name sich auf diese Gegend bezieht. Erst sein etwas mehr als 10 Jahren wird hier von dieser Bodega Wein angebaut aber die Ergebnisse sprechen eine überzeugende Sprache. Ein Vorzeigewein des Gutes ist der Tinto Joven „Norte“ (Norden) der aus den internationalen Sorten Merlot und Cabernet Sauvignon hergestellt wird. nach einer schonenden Handlese werden die Trauben eingemaischt und bekommen eine 10-14-tägige Maischestandzeit. Nach dem Keltern wird der Most bzw. der Jungwein für 6 Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. Danach erfolgt die Abfüllung und der Wein reift noch einmal 3 Monate auf der Flasche bevor er in den Handel gelangt.

Farbe: intensives kräftiges kirschrot

Geruch: In der Nase haben wir fruchtige Aromen nach Brombeeren, Zwetschge, Heidelbeeren und reifen Kirschen aber auch Gewürz-Noten. Dazu gesellen sich zarte Vanilletöne und Rauchnoten vom Holzfassausbau.

Geschmack: Am Gaumen ist er sehr vollmundig und lang im Geschmack. Die Tannine sind gut integriert und er hat eine komplexe aber doch geschmeidige Struktur. Die fruchtigen und rauchigen Noten kommen gut zur Geltung

Lagerung: 3-4 Jahre

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Dieser mittelkräftige Rotwein eignet sich gut zu gegrilltem Fleisch oder vielen Arten von Pasta und Pizza-Gerichten. Er ist ein unkomplizierter Alltagswein der seine Stärken bei vielen Gelegenheiten ausspielen kann.