



2014 JOVEN 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:	D.O. Navarra
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	2.30 g/l
Säure:	5.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Navarra
Rebsorten:	Tempranillo, Garnacha

Vinifizierung

Nach der selektiven Lese werden die Trauben entrappt, es folgt die temperaturgesteuerte Maischegärung für ca. 7 Tage. Der biologische Säureabbau und der weitere Ausbau findet komplett in Edelstahltanks statt.

Sensorik

Intensive Frucht von roten Beeren, Kirsch und Pflaumen, mittlerer Körper und fruchtiger Nachhall

Passt gut zu

Kaninchen in Rotwein, Käse und Serrano

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Der Joven stammt aus den Weinbergen in Olite, mitten in der Ribera Alta. Die niedrigen Erträge lassen einen kompakten, aber dennoch trinkfreudigen Rotwein entstehen, der zu vielen unkomplizierten Gelegenheiten passt.