



Alzania

Finca La Moneda
Bodegas Alzania

Anbaugebiet: Spanien / Navarra DO

Rebsorte(n): Merlot, Syrah, Garnacha

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2019

Einladende Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen, Holunder, Preiselbeeren und Pfeffer sowie schöne Röstnoten laden zum Trinkgenuss ein. Der Körper ist kraftvoll, weist angenehme, zart bitterliche Konturen von einem reifen Tannin auf und wird mit einer leichten Fruchtsüsse und einer erfrischenden, bekömmlichen Säure abgerundet. Ein vollmundiger und überaus schmackhafter Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Spanier ist ein Genuss zu Lammracks, zu Gerichten vom Kaninchen sowie zu Grilladen von Rind, Schwein und Pferd. Ebenso wunderbar schmeckt er zu Weich- und Halbhartkäse oder zu einer herzhaften Paella.

Ein kleiner Familienbetrieb im Navarra in Spanien

Die Bodegas Alzania sind ein kleiner Familienbetrieb im Gebiet Navarra im Norden von Spanien, unweit der Stadt Bilbao. Geführt wird der Betrieb vom Oenologenehepaar María Sáenz-Olazabal und José Manuel Echeverría (im Bild mit ihrer kleinen Tochter). Im Jahre 2000 kelterten sie ihren ersten Jahrgang. Sie bewirtschaften heute gerade mal 10 Hektar Rebland. Angebaut werden die Traubensorten Tempranillo, Merlot, Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon und ein kleiner Teil Chardonnay. Es wird grundsätzlich auf die Verwendung von Synthesedünger und auf zusätzliche Bewässerung verzichtet, um damit der Natur die Regulierung des Gedeihungsprozesses zu überlassen und das Gleichgewicht herzustellen.

