

# Izar



## Typ

Trockener, gereifter Rotwein

## Weinberge

Im den Hochlagen des Nekeastals zeigen sich die Trauben in ihrer ganzen Vielfalt. Terroirbedingt müssen die Wurzeln tief in das steinige Erdreich eindringen, um an Wasser und Mineralien zu gelangen. Ein starkes Temperaturgefälle sorgt zusätzlich für kleine und konzentrierte Trauben. So entstand unser bester Wein mit einem großen Alterungspotential.

"Izar" ist der baskische Name für Stern, mit diesem Namen verknüpft sich unser Anspruch für allerhöchste Qualität.

Wie ein Stern soll er immer leuchten. Er wird nur in solchen Jahren gelesen und gekelert, in denen unser Navarra die allerbesten Voraussetzungen für unseren Stern bietet.

## Weinsorten

Cuvée von Cabernet-Sauvignon, Merlot und Tempranillo.

## Technische Merkmale

Alkoholische Gärung bis zu einem Maximum von 30° C und 30 Tage Mazeration, keine kommerziellen Hefen.

Malolaktische Gärung im Fass.

Crianza: 18 Monate in neuen französischen Barriquefässern.

## Temperatur

16 – 18 °C.

## Der Wein

Tiefes, samtiges Rot. In der Nase Töne von Waldbeeren und Vanille. Cassis, Pflaume und leichte Noten von Tabak am Gaumen. Elegant und vielschichtig. Perfekt integriertes Holz mit einem langen Finale.

## Trinkzeitpunkt

Im Laufe der Jahre entwickelt der Izar erst seine ganze komplexe Vielfalt.

Mindestens 10 Jahre wird uns dieser anspruchsvolle Navarraner großen Genuss bereiten.

## Essenbegleiter

Ideal zu Lamm, Rind und Kalbsbraten.

Vorzüglich zu Stopfleber und getrüffelten Gerichten. Harmoniert mit Wildgerichten und kräftigen Geflügel-Kompositionen.