

Strahlende Eleganz in zartem Gold.

Weisswein | Spanien | Navarra | Navarra





Pago de Cirsus, Navarra DO, Chardonnay fermentado en barrica

2017

Chardonnay fermentado en barrica

CHF 16.80

75cl (CT-6)

-  Spanien
-  Chardonnay
-  Jetzt bis 2032
-  10 - 12°C
-  12 Monate Barrique, 30% neue Barriques
-  75cl (CT-6)
-  ESP.248594.2017
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



Guia Penin



18 | 20

91 | 100

Infos zum Wein

Genussempfehlung

Passt gut zu Meerestischen mit Zitronensauce.

Degustationsnotiz

100% Chardonnay; Ausbau 12 Monate in Barriques, 30% neu. Chardonnay ist im Navarra keineswegs eine Modeerscheinung, sondern wird schon seit sehr langer Zeit kultiviert, daher ist es nicht verwunderlich, dass auf Pago de Cirsus daraus ein sehr komplexer Weisswein entsteht. Schöne Aromen von reifen Zitronen, Quitten und gut eingebundene Toastnoten. Wirkt am Gaumen sehr weich und cremig, ausgewogen mit tollem fruchtigem Abgang.

Infos zum Produzenten

Pago de Cirsus, das ist unsere spanische Erfolgsgeschichte und der Lieblingswein von vielen Gerstl-Kunden. Wir besuchen das wunderschöne Weingut - das man bereits von rund 15 Kilometer Entfernung auf dem Hügel thronen sieht mehrmals jährlich. Es ist jedes Mal eine grosse Vorfreude, wenn man durch die Reben hinauf zur Bodega fährt, die auch ein grossartiges Hotel und ein tolles Restaurant ist. Gleichzeitig erleben wir den enormen Aufwand, der betrieben wird, jedes Mal aufs Neue. Als beratenden Önologen wurde Jean-Marc Sauboua verpflichtet, der früher für eines der prestigeträchtigsten Weingüter der Welt verantwortlich war: Château Haut-Brion in Bordeaux. Er ist damit zu einer wichtigen Person geworden, die nichts unversucht lässt, um Pago de Cirsus ganz nach vorne zu bringen. Als 8. Weingut in Spanien darf Pago de Cirsus das begehrte Prädikat «Vinos de Pago» tragen; diese gilt als höchste Qualitätsstufe für Weine aus Einzellagen. Dass Pago de Cirsus nun vom englischen Fachmagazin Decanter zu den hundert besten Weingütern auf dieser Welt gezählt wurde, freut uns natürlich sehr, hat uns aber letztlich entsprechend nicht überrascht.