



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Pagos del Moncayo Prados Colección Garnacha Campo de Borja DO

Artikel-Nr: 150770

ANBAUGEBIET Spanien / Campo de Borja

REBSORTE(N) Garnacha

KLASSIFIZIERUNG DO

ERZEUGER Pagos del Moncayo

AUSBAU Handlese; nicht maschinell gepresst sondern ausschließlich mit nackten Füßen gestampft! Zehnmonatige Reifung in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche; unfiltriert abgefüllt

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Dichtes Purpurgranat. Sortentypische Noten von frischen schwarzen Kirschen, Pfeffer, rohem Fleisch und Kaffee, unterlegt mit Gewürzen und schwarzer Johannisbeere sowie Brombeere. Angenehm kühler Gaumen, nicht überextrahiert und dennoch fest, stoffig, kräftig und wieder fruchtig mit satter mundfüllender Art. Nicht breit und süß, sondern leicht kühl wirkend; perfekt dicht und engmaschig.

SERVIEREMPFEHLUNG zu klassischer spanischer Küche wie Paella, Albóndigas, Pinchos morunos; aber auch zu, geschmortem und gegrilltem Fleisch, Wurst, Schweinefleisch, Braten

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C





EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Pagos del Moncayo Prados Colección Garnacha Campo de Borja DO

Artikel-Nr: 150770

Seit 2006 arbeitet der spanische Starönologe Pedro Aibar mit viel Engagement, Fleiß und der Hilfe von Freunden an der Verwirklichung eines Familientraumes. Sein Ziel ist es, auf dem kleinen, 7 Hektar großen Weingut der DO Campo de Borja mit traditionellen Methoden authentische und eigenständige Weine zu kreieren, die kaum typischer für die fast in Vergessenheit geratene nordspanische Weinbauregion sein können. Weine wie eben den Pagos del Moncayo aus der spanischen Vorzeigerebe Garnacha. Aus über 50 Jahre alten Rebstöcken erzeugt die Familie hier einen Rotwein, der vor pfeffriger Saftigkeit und ursprünglichem spanischem Weingenuss nur so strotzt.

Am Anfang steht die Handlese. Die Trauben werden schon im Weinberg entrappt, der erhaltene Most geht dann in optimaler Qualität in kleine oben offene Lagares, die genau die Erntemenge eines Tages fassen. Danach wird nicht gepresst sondern tatsächlich ausschließlich mit nackten Füßen gestampft! Nach zehnmonatiger Reifung in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche wird der Pagos del Moncayo Garnacha unfiltriert auf die Flasche gefüllt.

Genau diese Sorgfalt merkt man dem Pagos del Moncayo Garnacha an, wenn man ihn letztendlich im Glas hat: Ein unglaubliches Trinkvergnügen, das in dieser Preisklasse ihresgleichen sucht. Beerigsaftig und mit langen, markanten Gerbstoffen, die für Länge am Gaumen und Tiefe im Charakter sorgen, vermittelt er den Charme und die Fröhlichkeit des spanischen Lebensgefühls auf unnachahmliche Weise! .

