



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Pagos del Moncayo Prados Fusión Campo de Borja DO

Artikel-Nr: 150771

ANBAUGEBIET Spanien / Campo de Borja

REBSORTE(N) Garnacha, Syrah

KLASSIFIZIERUNG DO

ERZEUGER Pagos del Moncayo

AUSBAU Handlese; nicht maschinell gepresst sondern ausschließlich mit nackten Füßen gestampft!; unfiltriert abgefüllt

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Tiefdunkle, fast schwarze Farbe im Glas, im Bukett reife dunkle Beeren, Gewürze, Kakao und Lakritze. Am Gaumen eine vollfruchtige, charaktervolle Saftigkeit mit Anklängen von Cassis und in dunkler Schokolade eingebetteter Kirsche. Der Nachhall ist komplex und langanhaltend mit hervorragend eingebundenen Tanninen.

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 Fusión Campo de Borja DO

Artikel-Nr: 150771

Die Bodega Pagos del Moncayo liegt an den Ausläufern der Sierra del Moncayo in der in Vergessenheit geratenen nordspanischen Weinbauregion Campo de Borja. Die kleine Kellerei ist ein Herzensprojekt des spanischen Star-Önologen Pedro Aibar. Mit absoluter Hingabe arbeitet er hier an der Verwirklichung eines Familientraumes: unverfälschte und authentische Weine auf so ursprüngliche Art wie möglich zu erzeugen. Dafür verzichtet er auf die meisten technischen Hilfsmittel. Der Strom wird nur zur Weinernte oder zur Abfüllung eingeschaltet und die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen und mit nackten Füßen gestampft. Als erstes spanisches Weingut erhielt man 2014 die Eco-ProWine- Zertifizierung. Ein Projekt der EU, das sich für die Nachhaltigkeit im Weinbau der Mitgliedsstaaten einsetzt. Da Pedro sich bewusst für die Bewirtschaftung von lediglich sieben Hektar mit über 50 Jahre alten Rebstöcken entschieden hat, ist die Produktionsmenge seiner "Garage Winery" vergleichsweise gering und die vorhandenen Partien entsprechend begehrt. Allerdings zählen wir zu den glücklichen Weinhändlern, denen Pedro eine ausreichende Menge an Flaschen zuteilt.

