

# Wein des Monats

## 2017 Sardasol Reserva 11+1

### Bodegas Alconde



Temperatur | Lagerfähigkeit | Alkohol

14-18 °C | 8 – 10 Jahre | 14 % vol.



Geschmack | Charakter

trocken | harmonische Säure, kräftiger  
Gerbstoff | Barriqueausbau



Rebsorte

Tempranillo, Merlot,  
Cabernet Sauvignon



#### Herkunft

Das Anbaugebiet Navarra liegt am Fuße der spanischen Pyrenäen, in der autonomen baskischen Provinz Navarra. Im Mittelalter war diese ein beachtliches Königreich, das zeitweise von Bordeaux bis nach Barcelona reichte. Heute steht Navarra als Anbaugebiet im Schatten seines Nachbarn, des südwestlich gelegenen Rioja. Dabei haben die Weine, die in fünf klimatisch stark unterschiedlichen Bereichen erzeugt werden, in den letzten 20 Jahren ein erfreuliches Qualitätsschub erfahren: Neben den traditionellen Trauben Garnacha und Tempranillo haben französische Rebsorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot Einzug gehalten, aus denen die Winzer Cuvées mit internationalem Anstrich erzeugen.

#### Weingut

Die Geschichte des Weinguts Bodegas Alconde ist bis auf das Jahr 1356 zurückdatiert: In dem Dokument „La Saca de Lerin“ wird beschrieben, wie in 250 Weinlesen 96.000 Liter Wein hergestellt wurden und dieser Wein in nur fünf Monaten landesweit exportiert wurde! Eine Historie wie diese basiert auf dem Know-How und dem Können der Altwinzer, welches sie von Generation zu Generation weitergeben. Mit einer Weinbergsbewirtschaftung von 510 ha ist die Familie überzeugt Wein herzustellen, der ihnen am besten schmeckt: „weich, samtig, ausgewogen und lässig.“ Und mit dieser Meinung sind sie nicht alleine - rund 1,5 Millionen Flaschen verkauft das Weingut nur aus dem Sortiment „Sardasol“.

#### Wein

Mit dem Sardasol Reserva verlagern wir den Sommerbeginn einige Wochen nach vorn. Spanische Wärme und Eleganz machen aus den ersten warmen Nachmittagen des Frühlings fast schon einen Sommer. Die Cuvée besteht aus, durchaus typisch für die Region, der traditionellen und großartigen Tempranillo, unterstützt von den französischen Garanten Cabernet Sauvignon und Merlot. Ausgebaut wird der Wein zunächst in Betonfässern und anschließend für 18 Monate in französischen Eichenbarriques. Immer noch dunkelfruchtig, jugendlich mit viel Kirsche, aber doch schon auch würzig und mit einigen Reifenoten wie Tabak und getrockneter Pflaume. Im Abgang zeigt sich lange das gesamte Aromenspektrum von Frucht und floralen Tönen über Würzigkeit hin zu Tertiäraromen, begleitet mit hohem, aber durch die Reife wunderbar rund und weich gewordenem Gerbstoff. In der **Aktion 11+1** reicht der Vorrat kaum bis zum Ende der Grillsaison!

#### Herkunft

Spanien / Navarra

#### Produzent

Bodegas Alconde

#### Artikelnummer

107891

**9,90 €**  
0,75 l

WEINKELLER  
seit 1901

**BASF**  
We create chemistry

## **Kennt ihr schon unsere Social Media Kanäle oder unseren Newsletter?**

Für unsere Follower haben wir regelmäßig tolle Sonderaktionen und spannende Videos rund um das Thema Wein & Kulinarik.

Lasst euch inspirieren und viel Spaß beim Entdecken!



Weitere Infos & Anmeldung für unseren Newsletter findet ihr auf unserer Webseite

» [weinkeller.basf.de](https://weinkeller.basf.de)

