



Garnacha 'Malayeto' Navarra 2018

Viña Zorzal

Luis Gutiérrez vom Wine Advocate nennt ihn seinen "go-to wine" und zeichnet diesen mineralisch-frischen Garnacha mit großzügigen 94 Parker-Punkten aus. Ganz schön beeindruckend für einen Hauswein, oder?

Weintyp	Rotwein
Produzent	Viña Zorzal
Region	Navarra
Rebsorte(n)	Garnacha
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2026
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The really impressive and mineral 2018 Malayeto was produced with Garnacha from a single vineyard that produces wine of unusual elegance and minerality. This was the first plot they bottled separately, and this 2018 is the sixth vintage they have produced. It's a 2.9-hectare plot planted 40 years ago, on the same slope as Corral de los Altos but at a higher altitude and therefore with different soils, surprisingly deep but with lots of calcium carbonate and fine gravel. This fermented in a combination of stainless steel and concrete with indigenous yeasts and matured in a 4,000-liter oak foudre and nine used 500-liter oak barrels for nine months. This wine clearly transcends its price. It's serious but started quite shy and needed time to open up (it's extremely young and just bottled), but there is great purity and detail, and it's elegant and balanced, extremely harmonious. The palate is incredibly elegant, seamless, balanced, with very fine tannins, great integration of the oak and very good freshness, with citrus-like freshness (think blood orange skin). Most of the time, this is my go-to wine in Zorzal's portfolio, a wine of great finesse in its finest vintage to date." - Luis Gutiérrez

Wine in Black-Bewertung: 94 P

Sie sind wohl das, was man echte Wein-Maniacs nennt: die Brüder Sanz! Denn was Iñaki, Xabier und Mikel aus den alten Garnacha-Rebstöcken der Region Navarra zaubern, das hat tatsächlich etwas Magisches. Dabei greifen sie genau auf jene Vinifizierungs-Methoden zurück, die derzeit weltweit zu atemberaubenden Ergebnissen führen: rigorose Handlese, spontane Fermentierung mit wilden Hefen, ein eher kurzer Ausbau im gebrauchten Fass und minimale Erträge von alten Reben. Einer ihrer besten Weine und regelrecht ein Botschafter für Garnacha aus Navarra ist der 'Malayeto', der von einer Parzelle aus kühler Hochlage stammt.

"A wine of great finesse in its finest vintage to date", meint dann auch Luis Gutiérrez in Robert Parker's Wine Advocate und vergibt hervorragende 94 Punkte - eine Top-Bewertung für einen Wein dieser Preis-Liga. Damit schreibt der neue Jahrgang die Erfolgsgeschichte in großen Schritten fort. Denn schon sein Vorgänger begeisterte die Wein-Journalisten und ist offensichtlich weiter auf Erfolgskurs.

Tasting Note

Der 'Malayeto' präsentiert sich mit einem einladenden, transparenten Rubinrot. Im Duft zeigt er ein komplexes Wechselspiel aus der Frucht von dunklen Walderdbeeren, Himbeeren und saftigen Kirschen sowie Gewürzen (Thymian und Lorbeer) und kühlen, mineralisch wirkenden Noten. Am Gaumen begeistert der reife, süße Fruchtkern, um den sich würzige und pfeffrige Noten bewegen. Ein sehr eleganter Rotwein, mit reifem Tannin und einer frischen, lebendigen Mineralität und Säurestruktur. Das Finale ist noch ganz von der Frucht eines jungen Garnacha geprägt, auch wenn die typische Kräuterwürze am Gaumen bereits präsent ist.

Passt zu

Ein perfekter Wein für jeden Tag, der vielseitig einsetzbar ist: zum Beispiel zu Pizza, Pasta oder zu Texanisch-Mexikanisch.

Weingut

Viña Zorzal ist in Corella beheimatet, in der Region Navarra, rund 90 km südlich von Pamplona gelegen. Hier legte Antonio Sanz, der sein Leben in der Weinbranche verbrachte, 1989 einen kleinen, aber bedeutenden Grundstein für seinen Lebens Traum: eigene Weine aus Navarra! Doch sollte es bis zum Jahr 2007 dauern, bis aus dem eher privaten Schaffen ein echtes Weingut wurde, denn in diesem Jahr stiegen sein drei Söhne Iñaki, Xabier und Mikel bei Viña Zorzal ein, und wie es sich für die junge Generation gehört hatten sie jede Menge Innovationen im Gepäck. So wurde das Portfolio und die Weinberge erweitert, kräftig in Kellertechnik investiert und auch das ansprechende Marketing ins Leben gerufen. Dabei steht im Mittelpunkt des Designs die Drossel - und die heißt auf spanisch Zorzal.

Heute besitzt Viña Zorzal 70 ha Rebfläche, wobei das Herzstück des Guts über 35 Jahre alte Parzellen von Garnacha und Graciano sind, dazu werden Tempranillo, Mazuelo, Merlot und Cabernet Sauvignon kultiviert. Da sich das Dorf Corella im Gebiet Ribero Baja in Navarra befindet und die Rioja geradezu um die Ecke liegt, engagiert sich das dynamische Trio mittlerweile auch in Spaniens berühmtester Anbauzone. Doch bleiben die Garnacha- und Graciano-Weine aus Navarra die Highlights von Viña Zorzal.

Vinifikation

Viña Zorzals Garnacha 'Malayeto' Navarra 2018 ist aus 100 % Garnacha (Grenache) vinifiziert, der aus der nur 2,39 ha umfassenden Einzellage gleichen Namens stammt. Diese hat ein Durchschnittsalter von 35 Jahren. Der Weinberg liegt unweit des Örtchens Fitero auf 520 m

ü.d.M. und weist ein sehr gemischtes Terroir auf, bei dem Ton und Kalkstein dominieren. Nach der Handlese wurden die Trauben sanft gepresst und der Most in 3.500 Liter-Fässern spontan mit wilden Hefen vergoren. Nach dem Abzug reifte der Wein für neun Monate in gebrauchten Barrriques aus französischer Eiche. Neues Holz wurde hier bewusst vermieden, um die Garnacha-Frucht nicht zu maskieren. Es wurden rund 12.000 Flaschen gefüllt.