VINOS GALCIBAR, Arroniz

Schon im ersten Jahrhundert wurde in den Bergen um Arroniz von den Römern Wein angebaut. Im Mittelalter haben die Pilger auf dem Jakobsweg nach Santiago de Compostela gerne hier Station gemacht. Der Wein war hervorragend und so berühmt wie die Gastfreundschaft der Menschen. Daran hat sich bis heute nichts geändert.

Vinos Galcibar ging im Jahre 2014 aus der Verschmelzung der beiden Kooperativen Bodega San Salvador mit Bodegas San Martin hervor. Auf rund 350 Hektar Rebfläche, von denen 250 Hektar alleine für die Tempranillo-Rebe reserviert sind, werden Weine mit einem hervorragenden Preis-/Genussverhältnis erzeugt. Die klimatischen Bedingungen sind geradezu ideal und zusammen mit dem kalkhaltigen Terroir bieten sich beste Bedingungen für den Weinbau. Großen Aufwand betreibt die Bodega, um ihre Weine aus der großen Vielfalt der Weine Navarras hervorzuheben. Die Investitionen in die Kellertechnik sieht man nur als eine Ergänzung zur gepflegten, traditionellen Handwerkskunst. Die Traubenreife wird sorgfältig überwacht, um zum optimalen Zeitpunkt lesen zu können. Neben einer Grundlinie einfacher Konsumweine werden die besten Trauben zur Erzeugung der Galcibar-Weine verwendet, die wir Ihnen hier vorstellen möchten.

Galcibar Rosado 2023

Die Garnacha-Traube wird in Navarra speziell zur Erzeugung von Rosados kultiviert. Der Galcibar Rosado ist ein reinsortiger Garnacha mit kräftiger rubinroter Farbe. Herrlich leichter, ungemein köstlicher Rosé, mit delikater Kirschfrucht, verspielt und sehr gefällig. Easy drinking, enormsüffig und doch mundfüllend saftig. Dieser trockene Rosé macht solo getrunken eine klasse Figur, glänzt aber auch als Begleiter zu vielen Gerichten. Einer unserer Lieblings-Rosés, weil er nach weit mehr schmeckt als er tatsächlich kostet! Den Pilgern des Jakobsweges einst ein Labsal, ist er heute genussorientierten Weinliebhabern ein Vergnügen!

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2026**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	