

Tandem Invoca Tinto D.O.

Jahrgang: 2022
Erzeuger: Compañía Vitivinícola Tandem
Art. Nr.: 211.104

Herkunftsland: Spanien
Region: Navarra



Auszeichnungen

Tim Atkin: 90 Punkte (Jg. 2022)

Weingut / Erzeuger

Compañía Vitivinícola Tandem, gegründet im Januar 2003 von Alicia Eyaralar und José María Fraile, ist ein Weingut, das sich in mehrfacher Hinsicht von anderen abhebt. Die Mission von Tandem ist es, großartige Weine mit Hingabe und Sorgfalt herzustellen und sich als Qualitätsreferenzpunkt in der Navarra DO zu etablieren. Die Gründer verfolgen einen Weg der natürlichen Weinherstellung mit minimaler Intervention. Dies bedeutet, dass sie sich auf die Schönheit des Terroirs und die Qualität der Trauben verlassen, anstatt stark in den Weinherstellungsprozess einzugreifen. Speziell die Weißweine weisen deshalb ein fabelhaftes Entwicklungspotential in der Flasche auf.

Das Weingut Tandem liegt in einer bemerkenswerten Lage mit Blick auf das Yerri-Tal. Dieses Tal zeichnet sich durch ein fruchtbares Terrain, kühles Klima und kräftige Winde aus. Diese Bedingungen sind ideal für den Weinbau, mit minimalem Eingriff in die Natur. Das Yerri-Tal befindet sich in der Nähe der Pyrenäen und des Atlantischen Ozeans, zwischen den Regionen Bordeaux und La Rioja.

Das Weingut liegt direkt am Jakobsweg. Diese historische Pilgeroute ist für ihre spirituelle Bedeutung bekannt und wurde 1993 von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt. Tausende von Pilgern aus verschiedenen Ländern passieren das Weingut auf ihrem Weg nach Santiago de Compostela. Tandem ist stolz darauf, eine wichtige Station auf dieser Route zu sein.

In Bezug auf die Weinbereitung legt Tandem großen Wert auf die Schwerkraft und minimiert den Einsatz von mechanischen Pumpen. Die Trauben werden sanft behandelt, um elegante Weine mit polierten Tanninen zu erzeugen. Rotweine reifen mindestens zwei Jahre in unterirdischen Betontanks zur natürlichen Klärung. Es erfolgt keine Kaltstabilisation, und die Weine werden nur minimal gefiltert. Die Verwendung von 300-Liter-Fässern aus französischer Eiche trägt zur Verfeinerung und Harmonie der Weine bei.

Insgesamt zeichnet sich Tandem durch seine einzigartige Verbindung von Natur, Tradition und Handwerkskunst aus. Die Weine von Tandem spiegeln die Schönheit des Terroirs und die Liebe zum Detail wider, die bei ihrer Herstellung angewendet wird. Es ist ein Ort, an dem Wein und Pilgern auf dem Jakobsweg auf inspirierende Weise miteinander verknüpft sind.

Beschreibung

Pigeage, Spontangärung, natürliche Hefen, 9 Monate Barrique (90 % neue französische Eiche)

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen
Rebsorte: Garnacha
Charakteristik: intensive Aromen von roten Früchten, die ein sinnliches Erlebnis versprechen, am Gaumen glatte und saftige Tannine mit einem vollen Körper, subtile mineralischen Noten perfekt eingebunden im intensiven Nachhall

Ausbau:
Liefereinheit: 6 á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 14 % vol.
Restzucker: 2,2 g/l
Gesamtsäure: 5,3 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ideal zu saftig rotem Fleisch pur oder in kräftigen Eintöpfen. Auch als Meditationswein geeignet.

Stand: 13.06.2026 12:12 Uhr