



Santa Cruz de Artazu Tinto

Navarra DO 75cl














75 cl

 ES - Navarra - 2019

 Bodegas y Viñedos Artazu

Der Santa Cruz de Artazu 2019 zeigt eine klare, purpurrote Farbe und wirkt trotz Kraft sehr präzise. In der Nase rotfruchtig und kräutrig, mit feinen Gewürznuancen. Am Gaumen saftig, kühl und straff, mit frischer Säure, feinkörnigem Tannin und einem langen, mineralisch wirkenden Finale. Artazu arbeitet in Navarra mit alten Garnacha-Reben und setzt auf offene Edelstahltanks, biologischen Säureabbau im Holz und einen zurückhaltenden Ausbau, der die Herkunft nicht überdeckt.

	Traubensorte	Garnacha
	Herkunft	Navarra
	Produzent	Bodegas y Viñedos Artazu
	Vinifikation	Offene Edelstahltanks, Kaltmazeration ca. 24-48 Stunden, Gärung ca. 10-12 Tage mit Maischemanagement und kurzem Überpumpen, biologischer Säureabbau im Fass, anschliessend 12 Monate Ausbau in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche.
	Charakter	Der Santa Cruz de Artazu 2019 zeigt eine klare, purpurrote Farbe und wirkt trotz Kraft sehr präzise. In der Nase rotfruchtig und kräutrig, mit feinen Gewürznuancen. Am Gaumen saftig, kühl und straff, mit frischer Säure, feinkörnigem Tannin und einem langen, mineralisch wirkenden Finale. Artazu arbeitet in Navarra mit alten Garnacha-Reben und setzt auf offene Edelstahltanks, biologischen Säureabbau im Holz und einen zurückhaltenden Ausbau, der die Herkunft nicht überdeckt.
	Passt zu	Lamm, Kichererbseneintopf, Thunfischsteak, Gegrilltes, Schmorgerichte, Hartkäse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2032 geniessen, 16-18°C
	Artikel Nr.	09811/19
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2019
	Weintyp	Rotweine

