



## 2013 Senda de los Olivos

Selección Parcelar, Navarra DO, Pago de Cirsus

Vom renommierten Weingut Pago de Cirsus

### **Beschreibung:**

Jean Marc Sauboua, bekannt aus seiner erfolgreichen Tätigkeit für Haut-Brion, verantwortet die Neuheit aus dem beeindruckenden und mehrfach ausgezeichneten Weingut Pago de Cirsus im südlichen Navarra.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur-Granat mit leuchtender Mitte. In der offenen Nase reife Pflaumen und dunkle Kirschen, dahinter dezente Wachholder- und Lakritznoten sowie Baumnuss, zarter Veilchenduft und feine Cassiswürze. Am kräftigen Gaumen mit stützenden, reifen Muskeln und angenehmer Waldbeerenfrucht. Mineralische Graphitspuren und Blaubeeren geben sich abwechselnd zu erkennen. Im langen Finale Zwetschgen und nun auch Speckdatteln und eine edle Wachsnote.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Navarra
<b>Produzent:</b>	Pago de Cirsus
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	40% Syrah, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0880913

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Senda de los Olivos**

Selección Parcelar  
Navarra DO  
Pago de Cirsus

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 40% Syrah, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.