



2013 Senda de los Olivos

Colección Privada, Navarra DO, Pago de Cirsus

Syrah-Blend von Pago de Cirsus

Beschreibung:

Purer Genuss. Es verwundert nicht, dass die Bodega Pago de Cirsus Jean Marc Sauboua (vorher Haut-Brion) als beratenden Önologen gewinnen konnte – das Weingut wurde bereits mehrfach ausgezeichnet.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit schwarzer Mitte. Speckpflaumen und Amarenakirschen in der tiefgründigen Nase, auch Kaffee, reife Brombeeren und karamellisierte Mandeln. Samtige Textur und enorme Gaumenfülle im fruchtbetonten Auftakt, schwarze Früchte in unzähligen Nuancen, feine Lakritze-Würze und Lebkuchen dahinter, viel Potential versprechende Balance zwischen Extraktsüsse und Mineralik, herrliche Wärme und viel Schmelz bis ins brombeerige Finale. Dekantieren falls jung getrunken.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Spanien

Region: Navarra

Produzent: Pago de Cirsus

Bewertung(en): Score 18.5/20

Herstellung: 12 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Traubensorte(n): 85% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0881013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Senda de los Olivos

Colección Privada
Navarra DO
Pago de Cirsus

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18.5/20
Traubensorte(en): 85% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrigue
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.