



## 2010 Santa Cruz de Artazu

Navarra DO, Bodegas y Viñedos Artazu, Grupo Artadi

Artadi-Klasse aus Navarra mit Top-Bewertung

### Nota di degustazione:

Sattes Purpur mit kirschroten Reflexen. Verführerisches Grenache-Bouquet von Amarenakirschen, Dörripflaumen und zartem Rosenduft, feine Pralinen und Zimtzwetschgen dahinter. Auch im Gaumen viel Grenachewärme und grossartige Balance zwischen runden Tanninen und geleeartigem Extrakt, verschwenderisch und edel zugleich, zunehmen auch reife Himbeeren und getrocknete Birnen, Nussgebäck und Waldhonig bis weit über das lange Finale hinaus. Ein grosser Grenache aus besten Lagen.

### Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Navarra
<b>Produttore:</b>	Artadi
<b>Valutazioni:</b>	Guía Peñín 95/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Garnacha
<b>Numero di articolo:</b>	0550810

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Santa Cruz de Artazu**

Navarra DO  
Bodegas y Viñedos Artazu  
Grupo Artadi

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Guía Peñín 95/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Garnacha
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.