



2007 Ars Memoria

Navarra DO, Tandem

«Edler Fund für Trüffel-Sucher»

Nota di degustazione:

Undurchlässiges Purpurschwarz. Veilchen und Brombeeren in der komplexen Nase, feine Wacholderwürze dahinter, auch Cassis und eingelegte Baumnüsse, viel Bordeaux-Affinität zeigend. Samtige Textur im klassisch wirkenden Gaumen, kompakte Tannine, begleitet von zartpelzigem Extrakt, Cassisgelée und schwarze Schokolade in der weinigen Mitte, nun auch Tabak und Edelholznoten, Pflaumenkompott und Brombeeren bis ins kraftvolle Finale. Ein spanischer Charakterwein mit Bordeaux-Klasse.

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.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Navarra
Produttore:	
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	26 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0736007

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ars Memoria

Navarra DO
Tandem

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	26 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.