



Pasos de San Martín

Vino de Pueblo Navarra, Artazu, 2015

750 ml

Art-Nr. 37132715

Pasos de San Martín verströmt im Bouquet Noten von Veilchen, reifen dunklen Waldbeeren, etwas Unterholz gepaart mit balsamischen Akzenten und einem Hauch von Minze und Eukalyptus. Am Gaumen wirkt er kraftvoll und vibrierend. Lebendige Säure und feingliedrige Tannine. Ein Aromenspiel von Graphit, schwarzem Pfeffer, Herzkirsche, Maulbeeren und schwarzen Oliven. Dekantieren empfehlenswert!

Herkunft:	Spanien / Navarra
Traubensorte:	Garnacha
Genussreife:	3 bis 10 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Lateinamerikanische Küche, Marokkanische Spezialitäten, Lammrückenfilet an Kräuterjus, Rehrücken aus dem Ofen
Vinifikation:	Gärung im Stahltank, Überpumpen des Tresterhuts, Gärung bei tiefen Temperaturen
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten
Ausbau:	in Tonneau (Doppelbarrique), in teils neuen und gebrauchten Barriques
Ausbaudauer:	12 Monate
Volumen:	14.5 %
Parker:	91



Integrierte Produktion zertifiziert

BAUR *au LAC* Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Blumigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruchtigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Würzigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Holzeinfluss

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Komplexität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Gaumenprofil

Auftaktfülle

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Säure / Saftigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Tannine

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Körper

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Abgangslänge

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10