DRINKS.

Bodegas y Viñedos Artazu Santa Cruz de Artazu tinto DO Artazu 2017 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408181
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Navarra
Abfüller	Bodegas y Viñedos Artazu, Ctra. Puentelarreina, 31109 Artazu, Navarra, Spain
Marke	Artazu
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	10 Monate
Degustationsnotiz	gehaltvoller Geschmack, der Eindrücke von Eichenholz, Schokolade, Vanille, Pflaumenmarmelade, Kirschen, Himbeeren, Mineralien, Pfeffer, Lakritz und Blüten erweckt.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Garnacha
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken

Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	14-16 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Pizza & Pasta, Rotes Fleisch, Weisses Fleisch

Beschreibung

Im Norden Spaniens, wenige Kilometer ausserhalb von Pamplona im Einflussbereich des Arga-Flusses, befindet sich die Weinkellerei Artazu, die 1996 ihren Betrieb aufnahm. Auf einer Fläche von knapp 42 ha kultiviert man die populären Garnacha-Trauben, die selbst extremen Klimabedingungen standhalten. Die Rebsorte bringt fruchtige Weine hervor, die arm an Tanninen und Farbe sind, weshalb sie hin und wieder mit anderen Sorten verschnitten wird. Die Bodega Artazu lässt die Trauben von Hand ernten und nach strengen Vorgaben selektieren. Nach einer zweitägigen Mazeration der Schalen bei kühlen Temperaturen wird die Fermentation eingeleitet, die zehn bis zwölf Tage andauert. Die malolaktische Gärung findet im Barrique statt. Insgesamt ruht der Wein zehn Monate lang in französischen Eichenfässern (500L), sodass er rund ein Jahr nach der Traubenlese abgefüllt wird. Lagerfähig ist der Santa Cruz de Artazu bis zum Jahr 2032. Der gereifte Rotwein klassifiziert sich als BIO-Wein. Sein Geschmack ist von dunklen und roten Früchten, Eichenholz, Schokolade, Pfeffer sowie erdigen Mineralien geprägt.