

 **Artazu**

# *Pasos de San Martin*

 2016, 750 ml

 Spanien, Navarra

 9930004038

 Grenache

Alkoholgehalt: 14,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5,1 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Schweinfilet im Kräutermantel mit Rahmwirsing**

(Fleisch)

**Gebratenes Lammkarees mit dicken Bohnen und**

**Artischocke**

(Fleisch)

**Linseneintopf mit Petersilie und Creme Fraîche**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 14.12.2021

Farbe:

Dunkles Kirschrot, heller Rand, violette Reflexe

Nase:

Die Grenache aus der Navarra wirkt angekommen im Glas. Die paar Jahre Flaschenreife stehen ihm sehr gut und er konnte das primärfruchtige Gewand ablegen. Cassis, Süßkirschen und Pflaume schwirren im Glas. Viel mehr lebt er allerdings von Nelke, Kardamom und Wacholder. Etwas Baumrinde, Fichtennadeln sowie Zedernholz hinterlassen deutlich etherische Spuren. Weißer Pfeffer und Zimt runden ihn gelungen ab.

Gaumen:

Im Antrunk wirkt er phänomenal kühl. Der Grenache lebt zum Glück von einer packenden Säurestruktur. Mit viel Zug und Trinkfluss bahnt er sich seinen weg. Dabei wirkt er erstaunlich linear und schlank. Die Frucht wirkt kleinbeerig und säuerlich. Die Aromen der Nase kommen in ähnlicher Zusammenstellung wieder zur Geltung. Im Nachhall ist er noch lange präsent und präsentiert vor allem Sauerkirsche in großen Dosen.