

## NAVARRA DO OPUS 11 M.O.

<b>LAND;</b>	SPANIEN
<b>HERKUNFT;</b>	NAVARRA
<b>PRODUZENT;</b>	BODEGA PAGO DE CIRSUS <a href="http://www.pagodecirsus.com/en">HTTP://WWW.PAGODECIRSUS.COM/EN</a>
<b>TRAUBENSORTE;</b>	TEMPRANILLO, SYRAH
<b>ALKOHOL;</b>	14.5 % VOL.
<b>VINIFIKATION;</b>	MANUELLE HANDLESE. PREFERMENTATION BIE 5°C FÜR 24 STUNDEN. FERMENTATION IN GROSSEN HOLTANKS AUS FRANZÖSISCHER EICHE. LAGERUNG FÜR 12 MONATE IN FRANZÖSISCHEN BARRIQUES
<b>WEINTYP;</b>	DIE NASE IST BETÖRENDE! REINES CASSIS VERMISCHT MIT BROMBEEREN, FELCHLINSAUVAGE-SCHOKOLADE, ETWAS LAKRITZE UND WUNDERSCHÖNES TAHITI-VANILLE. LEICHTE ANFLÜGE VON SCHWARZEN KIRSCHEN UND LEICHTE RÖSTNOTEN. IM GAUMEN GEHT DIESES FEUERWERK WIE EINE FRUCHTBOMBE WEITER. MIT SUPERREIFEN, GESCHMEIDIGEN TANNINEN, KONZENTRIERT, VOLL, UND TROTZDEM ELEGANT UND GESCHMEIDIG
<b>PASST ZU;</b>	RIND- UND WILDFLEISCH

