

**Preis: CHF 12.90**  
**75.0 cl.**



|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Wein:</b>              | 2006 Ars in Vitro  |
| <b>Land:</b>              | Spanien  |
| <b>Region:</b>            | Navarra  |
| <b>Bereich:</b>           | Navarra  |
| <b>Klassifikation:</b>    | D.O. Navarra   |
| <b>Volumenprozent:</b>    | 14.0 %   |
| <b>Traubensorten:</b>     | Merlot, Tempranillo  |
| <b>Art:</b>               | Rotwein  |
| <b>Typ:</b>               | Leichte, fruchtige und eigenständige Rote  |
| <b>Passt zu:</b>          | Charcuterie, Pâtés, Gemüsepasteten, Geflügel, Pasta, gegrilltem Fleisch aller Art, scharfen jungen Weich- und Hartkäsen.   |
| <b>Service:</b>           | Leicht gekühlt bei 12 - 15 Grad servieren.   |
| <b>Lagerfähigkeit:</b>    | 2 - 4 Jahre, gute Jahrgänge bis 6 Jahre.   |
| <b>Genussreife:</b>       | Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.  |
| <b>Degustation Notiz:</b> | Tiefdunkles Kirschrot. Aroma mit einem kraftvollen Ausdruck, mineralisch, intensive florale Noten mit Veilchen und einer Schicht von Kirschen und Erdbeeren. Am Gaumen sehr frisch, wiederum mit floralen Noten von der Merlot-Rebe und einem guten lang anhaltenden Abgang. |
| <b>Produzent:</b>         | Compañía Vitivinícola Tandem   |