

Bodegas San Martín de Unx
Navarra (D.O.)

Goanail

Geschmack |

Präsentiert sich im Glas mit einem blassen Rosa mit violetten Reflexen. Vielschichtige Nase mit roten Früchten und leichten Röstnoten und Kräutern. Am Gaumen vollmundig und frisch, gute Balance aus Frucht und Säure. Wunderbar zu Gemüsegerichten, gebratenem, mit Olivenöl und Kräutern mariniertem Fisch, sehr gut auch zur Pizza, Pasta und Gegrilltem/Gebratenem. „Goanail“ ist eine Wortschöpfung aus dem englischen „Goat“ (Ziege) und „Snail“ (Schnecke) für das Fantasywesen, das das Etikett schmückt und der Geschichte nach in den Wäldern Navarras lebte.

Rebsorten |

Garnacha Tinta (70 %)
Tempranillo (30 %)

Fassreife |

4 Monate amerikanische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 5,60 g/l |
Restzucker: 1,00 g/l

Passt zu ... |

Aufläufe: Gemüseauflauf
Fisch: mariniert mit Olivenöl und Kräutern
Fleisch: Gebraten
Gerichte: Gegrilltes
Pasta/Nudeln: mit Fleisch
Pizza: Vegetarisch

