KOCHER IMPORT
by KOCHER24.de

Bodegas Nabal

Nabal Valle de Nabal Bodegas Nabal



Art.-Nr.:	621445-2023
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14,3 %
Anbaugebiet:	Burgos
Anbauregion:	Ribera del Duero
Ausbau:	im Barrique Franz./American.
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	9
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2023
Klassifizierung:	DO -> Denominacion de Origen
Rebsorten:	100% Tempranillo
Serviertemperatur:	15-18
EAN:	18437015424443

Preise

Flasche 14,50 € brutto

Preis pro Liter: 19,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Aussehen Tiefes und intensives kirschrot. In der Nase zeigt eine Basis von jungen Früchten Charakter, Frische und bemerkenswerte Finesse. Im Laufe der Zeit kommen sensorische Noten des Fasses hinzu.

Aromen Würzige und balsamische Aromen, vorwiegend von Nelken und Buschland, stechen hervor. Es zeigt eine perfekte Integration zwischen dem Wein und seiner Fassreifung.

Geschmack Am Gaumen ist er vollmundig, gut ausbalanciert, schmackhaft und mit einem breiten Gefühl am Gaumen. Seine Lebendigkeit und schöne Struktur verleihen diesem Wein ein großes Potenzial für Ausdruck und Komplexität im Laufe der Zeit.

Weinbau Mit einer perfekten Lage zwischen den Dörfern Gumiel de Izán und Villalbilla de Gumiel, auf 850 Metern Höhe, wurden diese buschigen Reben vor etwa 40-50 Jahren auf leichten Hängen aus kalkhaltigem Lehmboden gepflanzt. Sie unterliegen extremen Temperaturschwankungen. Der durchschnittliche Ertrag ist auf 5.000 kg/ha begrenzt.

Vinifikation Die Trauben werden mit ganzen Körnern in Tanks gegeben und mit eigenen lokalen Hefen vergoren. Eine präfermentative Kaltmazeration wird zur Extraktion von Aromen und Farbe durchgeführt. Die alkoholische Gärung erfolgt bei kontrollierten Temperaturen von maximal 25º C mit sanften und kurzen täglichen Überpumpen des Tresterhutes. Eine postfermentative Mazeration von maximal 3 Tagen wird von einer natürlichen malolaktischen Gärung bei 21º C in Edelstahltanks gefolgt. Nach der zweiten Gärung wird der Wein in neue französische und amerikanische Eichenfässer umgefüllt. Reifung: In französischen (40%) und amerikanischen (60%) Eichenfässern für 9 Monate gereift.

Lagerung und Serviervorschriften Unter optimalen Bedingungen (kühle und konstante Temperatur) aufbewahrt, wird sich dieser Wein in den kommenden Jahren positiv entwickeln. Serviert bei 15º bis 17ºC in einem großen Weinglas.

Speiseempfehlung Ideal zu Wurstwaren, halbfesten Käsesorten, fettem Fisch und weißem und rotem Bratenfleisch, wie Zicklein oder Lamm. Er passt gut zu Pilzen; auch zu Gerichten mit Kabeljau in Sauce und Fisch in Sauce im Allgemeinen. Er ist ideal für Pasta und ein perfekter Begleiter für Tapas.

Auszeichnungen 91 Punkte BEST BUY ● Wine Enthusiast Gold ● Sakura Awards (Japan)

Zutaten

Trauben, Säureregulatoren: L(+)-Weinsäure, Konservierungsmittel und Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	353kJ
Energie (kcal)	84kcal
Fett	0g
Eiweiß	0,2g
Kohlenhydrate	0,4g
Zucker	0,14g
Salz	0,004g
Gesättigte Fettsäuren	0g