KOCHER IMPORT
by KOCHER24.de

Bodegas Nabal

Nabal Albillo Mayor Bodegas Nabal



Art.-Nr.:	621446
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbaugebiet:	Burgos
Anbauregion:	Ribera del Duero
Ausbau:	Amphore aus Eiche und Beton
Farbe:	Weiß
Fasslagermonate:	8
Geschmack:	fruchtig/frisch
Jahrgang:	2022
Klassifizierung:	DO -> Denominacion de Origen
Rebsorten:	100% Albillo Mayor
Serviertemperatur:	15-17
EAN:	8437015424453

Preise

Flasche 23,90 € brutto

Preis pro Liter: 31,87 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Aussehen Strohgelbe Farbe mit hellen Reflexen. In der Nase intensiv und komplex mit leichten Noten von reifem Steinobst sowie überwiegend Apfel und Birne.

Aromen Abschließende Kräuternoten wie Fenchel, Anis oder Kamille.

Geschmack Am Gaumen hat er einen guten Einstieg, überraschend frisch und gut integriert mit der Zeit im Fass, ein gut ausgewogener, seidiger Gaumen dank seiner guten Säure, eine großzügige gute Struktur mit einem anhaltenden Abgang. Ein Wein, bei dem Subtilität über Kraft steht und bei dem die Frucht den Hauptcharakter des Weins über die anderen Noten der Herstellungsmethode übernimmt.

Weinbau Die Albillo Mayor Trauben für diesen Wein stammen von sehr alten Reben, die sich in Mikroparzellen in den Dörfern Peñaranda de Duero und Gumiel de Izán befinden, in einer Höhe zwischen 860 und 900 Metern. Diese buschigen Reben wurden vor mehr als 80 Jahren auf ton-kalkhaltigen Böden gepflanzt, die auch aus Sand und Kies bestehen. Die ausgewogene Sonneneinstrahlung und diese Mischung aus Böden helfen, das Austreiben zu verzögern und das Risiko von Frost zu vermeiden. Es ist wichtig, ohne Überreife zu ernten, um die notwendige Lebendigkeit und das Alterungspotenzial zu bewahren.

Vinifikation Nach einer leichten Kaltmazeration mit den Schalen werden die entrappten Trauben sanft gepresst und geklärt. Dann beginnt der Most seine Gärung teilweise in Amphoren (35%), Inox (20%) und 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche (45%) mit eigenen autochthonen Hefen bei niedrigen Temperaturen.

Reifung Der Wein ruht mindestens acht Monate auf seiner Hefe in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche und Akazie. Häufiges Bâtonnage wird durchgeführt, um ein größeres Volumen und Rundheit im Mund zu

erreichen.

Lagerung und Serviervorschriften Unter optimalen Bedingungen (kühle und konstante Temperatur) aufbewahrt, behält dieser Wein seine guten Eigenschaften einige Jahre. Servieren bei 8º bis 10º C in einem großen Weinglas.

Speiseempfehlung Seine Säure und Struktur sind ideal für kleines Wild, Rührei mit Pilzen, Pasta mit weißen Saucen. Foie wird Ihnen maximalen Genuss bereiten. Wenn Sie mehr auf Meeresfrüchte stehen, probieren Sie ihn mit geräuchertem Fisch, Krustentieren oder Reisgerichten mit Meeresfrüchten.

Auszeichnungen 91 Punkte ● Guía Peñín ● Spanien 91 Punkte ● Tim Atkin MW Ribera del Duero Jahresbericht 2022

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

8 437015 424453 >