Bodegas Nabal

Nabal Crianza Bodegas Nabal



Art.-Nr.:	621440-2022
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14,4 %
Anbaugebiet:	Burgos
Anbauregion:	Ribera del Duero
Ausbau:	Amerikanisches Eichen Faß
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	14
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2022
Klassifizierung:	DO -> Denominacion de Origen
Rebsorten:	Tempranillo 100%
Restzucker:	0.2 g/l
Säure:	4.83 g/l
Serviertemperatur:	16-18
EAN:	68437015424547

Preise

Flasche 22,90 € brutto

Preis pro Liter: 30,53 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Er reift vierzehn Monate lang zu 80% in neuen französischen und 20% in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche. In dieser wichtigen Phase entwickelt sich das Aroma und die Struktur.

• Sehr lebhafte granatrote Farbe von großer Dichte und Tiefe mit einem sauberen und hellen Aussehen.
• In der Nase hat er sortentypische Aromen von reifen roten Früchten mit würzigem und süßem Hintergrund, Hervorstechende Noten von Anis und anderen Aufgusskräutern.Ein kraftvoller und ausdrucksstarker Einstieg am Gaumen. Aufrechterhaltung des Gleichgewichts zwischen Frucht und Edel Holz.
Speiseempfehlung:
Es ist ein idealer Wein zu traditionellem Braten, Eintöpfen und Wild. Es lässt sich auch paaren mit weißem Fleisch, Schinken, Wurstwaren, gereiften Käse.

Awards 2023

91 points James Suckling 2023 (vintage 2019)
92 points Wine Enthusiast 2023 (vintage 2018)

Zutaten

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

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	357kJ
Energie (kcal)	86kcal
Fett	0g
Eiweiß	0,2g
Kohlenhydrate	0,4g
Zucker	0,13g
Salz	0,004g
Gesättigte Fettsäuren	0g