Bodegas Nabal

Nabal Reserva Bodegas Nabal



Art.-Nr.:	621441-2020
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14,6 %
Anbaugebiet:	Burgos
Anbauregion:	Ribera del Duero
Ausbau:	Amerikanisches Eichen Faß
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	20
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2020
Klassifizierung:	DO -> Denominacion de Origen
Rebsorten:	Tempranillo und Albillo Mayor
Restzucker:	0.20 g/l
Säure:	5.14 g/l
Serviertemperatur:	16-18
EAN:	8437015424736

Preise

Flasche 32,00 € brutto

Preis pro Liter: 42,67 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Tiefes Kirschrot mit schwachem Violett-Noten, ein Zeichen für seine Reifung in Eichenfässern.
• Nase von großer Subtilität mit reifen Fruchtaromen sehr gut kombiniert mit der Reifung im Holz, die uns zu besonderen Aromen führt (Vanille, Zimt) und sogar zum verführerischen Aroma von Kaffee oder Toasten.
• Er ist sehr komplex und kraftvoll am Gaumen, mit einem langen Abgang und ausgewogener Säure. Feine und geschmeidige Tannine füllen den Gaumen mit interessanten Empfindungen.
Speiseempfehlung: Fleisch wie gegrilltes Rind- oder Schweinefleisch. Er passt aber auch zu dunkler Schokolade, gewürzten Gerichten, für die mexikanische und auch die peruanische Küche.

Reifung: Eine zweite Gärung erfolgt auf der Hefe in neuen Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche, was das Volumen und die Struktur des Weins hebt. Dieser Wein reift 20 Monate lang in neuen französischen Eichenfässern des höchsten Verbreitungsgebiets aus den Wäldern des Allier und der Vogesen.

Auszeichnungen 2023:
93 points Guia Gourmets 2024 (2018 vintage)
91 points James Suckling 2023 (2016 vintage)
94 points Wine Enthusiast 2023 (USA) (2016 vintage)
95 points TESTVINDER Denmark 2023

Zutaten

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

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	354kJ
Energie (kcal)	85kcal
Fett	0g
Eiweiß	0,2g
Kohlenhydrate	0,4g
Zucker	0,13g
Salz	0,004g
Gesättigte Fettsäuren	0g



