

# Bodegas Nabal

## Nabal Valle de Nabal Bodegas

### Nabal



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

**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 25° C mit sanften und kurzen täglichen Überpumpen des Tresterhutes. Eine postfermentative Mazeration von maximal 3 Tagen wird von einer natürlichen malolaktischen Gärung bei 21° 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 15° bis 17°C 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

