## Bodegas Nabal

# Nabal Reserva Bodegas Nabal




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 621441 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 14,5 % |
| **Anbaugebiet:** | Burgos |
| **Anbauregion:** | Ribera del Duero |
| **Ausbau:** | Amerikanisches Eichen Faß |
| **Farbe:** | Rot |
| **Fasslagermonate:** | 20 |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Jahrgang:** | 2018 |
| **Klassifizierung:** | DO -> Denominacion de Origen |
| **Rebsorten:** | Tempranillo und Albillo Mayor |
| **Restzucker:** | 0.20 g/l |
| **Säure:** | 5.14 g/l |
| **Serviertemperatur:** | 15-17 |
| **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

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite



