

# Bodegas Nabal

## Nabal Organic Bodegas Nabal



**NABAL**



<b>Art.-Nr.:</b>	621443-2024
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Burgos
<b>Anbauregion:</b>	Ribera del Duero
<b>Ausbau:</b>	im Barrique Franz./American.
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	6
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Klassifizierung:</b>	DO -> Denominacion de Origen
<b>Rebsorten:</b>	100% Tempranillo
<b>Restzucker:</b>	0.2 g/l
<b>Säure:</b>	4.83 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	15-18
<b>EAN:</b>	8437015424101

### Preise

**Flasche 14,90 €** brutto

Preis pro Liter: 19,87 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Der Nabal Organic ist ein hochwertiger Bio-Rotwein aus der Region Ribera del Duero in Spanien.

Rebsorte: 100% Tempranillo.

- Aromen: In der Nase zeigt er typische Tempranillo-Aromen wie frische Blaubeeren und Brombeeren. Mit der Zeit entfalten sich Noten von wilden Beeren, Vanille und Nelke.
- Geschmack: Am Gaumen präsentiert er sich mit dunklen Beerenaromen, die sich mit Nuancen von dunkler Schokolade, Karamell und Veilchen vermischen. Die Tannine sind kräftig, aber gut integriert und führen zu einem seidigen Abgang.
- Empfohlene Speisen: Passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, kräftigen Eintöpfen und gereiftem Käse. Dieser Wein ist ein wunderbares Beispiel für die Qualität und den Charakter, den Bio-Weine aus der Ribera del Duero bieten können.

## Zutaten

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

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

