

NAVARDIA WEIß 2016

organic wine

WEINKELLEREI: Bodegas BAGORDI
ANBAUGEBIET: DOCa RIOJA

TRAUBENSORTEN: 50% Sauvignon Blanc, 50% Garnacha Blanca.
ALKOHOLGEHALT (% vol.): 12,5°
SO2 gesamt: 99 mg/l

WEINBEREITUNG: Die Ernte der Traubensorte Sauvignon Blanc erfolgt zwischen Ende August und Anfang September. Die Garnacha Blanca, eine der Sorten die sich am besten den trockenen und heißen Klima im Süden des Rioja gebiets angepasst hat, wird Ende September oder Anfang Oktober verlesen. Beide Sorten werden während den kühlest Stunden des Tages im optimalen Reifestadium der Traube geerntet. Nach einer kühlen Mazeration zusammen mit der Traubenhaut erhält man den Weinmost, der dann in Lagertanks aus Edelstahl zur Fermentation abgefüllt wird. Diese Fermentation verläuft bei einer Temperatur um die 11°C, wodurch die natürlichen fruchtigen Aromen der Traube gewährleistet werden. Nach der alkoholischen Gärung erfolgt die Mazeration mit Bodensatz.

VERKOSTUNG:

VISUELLE PHASE: blass-gelbliche Farbe mit grünlichem Schimmer.

GERUCHSPHASE: Intensives und anziehendes Aroma das an tropische Früchte, Ananas, Mango und Maracuja erinnert.

GESCHMACKSPHASE: Frischer Eingang, schmackhaft im Gaumen. Intensiver Geschmack mit gleichzeitig sauren und süßen Noten. Im Hintergrund elegant, genüsslich zu trinken dank seiner angenehmen Frische und der natürlichen Säure typisch für den Sauvignon Blanc. Die Garnacha Blanca fügt Volumen und Cremigkeit hinzu.

PAIRING: Ideal zu Meeresfrüchten und Gemüse. Die Kronenhummer, Garnelen, Muscheln, Calamaretti..., passen perfekt zu den sauren fruchtigen Noten des Sauvignon Blanc, während das Glycerin der Garnacha Blanca für eine perfekte Harmonie zu cremigen Gemüsesorten (Zucchini, Aubergine oder Pilze) sorgen.

EMPFOHLENE AUSSCHANKTEMPERATUR: 8°C

LOGISTIK:

FLASCHEN PER KISTE: 6 Flaschen

FLASCHEN PER EURO PALLET: 600 Flaschen

GESAMTGEWICHT DER KISTE: 7,5 kg (aprox.)

