



# NAVARDIA CRIANZA 2013

## organic wine

**WEINKELLEREI:** Bodegas BAGORDI  
**ANBAUGEBIET:** DOCa RIOJA

**TRAUBENSORTEN:** 80% Tempranillo, 10%, Graciano, 10% Garnacha.  
**ALKOHOLGEHALT (% vol.):** 13°  
**SO2 gesamt:** 90 mg/l  
**WEINREIFUNG:** 12 Monate in Barriquen amerikanischer und französischer Eiche.

**WEINBEREITUNG:** Dieser Wein wird aus unseren besten und ausgewähltesten Trauben biologischen Anbaus erhalten. Durch den sorgfältigsten Herstellungsprozeß bleiben seine natürlichen Eigenschaften erhalten. Der 12-monatige Ausbau im Fass aus französischer und amerikanischer Eiche und dann die Reifung während eines Jahres in der Flasche schließen die Herstellung dieses außergewöhnlichen Rotweins ab, der unsere Sensibilität gegenüber der biologischen Landwirtschaft ausdrückt.

**VERKOSTUNG:**

**VISUELLE PHASE:** Intensives Kirschrot, rein und leuchtend mit reichlichen Tränen

**GERUCHSPHASE:** Intensiv und mit aromatischer Komplexität, rote Früchte mit sauren Noten typisch für die Traubensorte Graciano. Wildfruchtekompott und reiche Röstaroma mit subtilen und angenehmen Balsam- und Gewürznoten im Hintergrund.  
**GESCHMACKSPHASE:** fleischig gut harmonisierte Struktur, leichte Bitterkeit von Lakritze, die allmählich der dunklen Schokolade und dem schwachen Rostaroma weicht.

**PAIRING:** Die Sortenzusammensetzung dieses Weines harmoniert mit einer Vielzahl von Gerichten. Idealer Begleiter zu Grill- und Wildfleisch.

**EMPFOHLENE AUSSCHANKTEMPERATUR:** 17 bis 19°C

**Notiz:** Wegen der natürlichen Herstellungsverhältnisse können mit der Zeit Sedimente eintreten. Dekantieren empfohlen.

**LOGÍSTIK:**

**FLASCHEN PRO KISTE:** 6 Flaschen

**FLASCHEN PRO EURO PALLET:** 600 Flaschen

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