



NAVARDIA GRACIANO 2014

organic wine

WEINKELLEREI: Bodegas BAGORDI
ANBAUGEBIET: DOCa RIOJA

TRAUBENSORTE: 100% Graciano.
ALKOHOLGEHALT (% vol.): 14,5°
SO2 gesamt: 78 mg/l
CRIANZA: 10 Monate in Barriquen französischer Eiche.

WEINBEREITUNG: Die sorgfältige Weinlese der älteren Reben, der ökologische Anbau und der anschließende Herstellungsprozess machen aus diesem reinsortigen Graciano einen einmaligen Wein, der perfekt die Eigenschaft der Rebe mit der des Bodens kombiniert.

Die 10-monatige Reifung im Fass aus französischer Eiche und die darauffolgende Ablagerung verleihen diesem Wein eine feine und reizvolle Farbkraft, gekennzeichnet durch eine intensive violette Nuance.

VERKOSTUNG:

VISUELLE PHASE: Visuell zeichnet sich dieser Wein durch die intensive Farbe, sein Rot der Picota-Kirsche und den ausgeglichenen Ränder.

GERUCHSPHASE: In der Nase harmonieren die Aroma schwarzer, reifer Waldfrüchte (Brombeere, schwarze Johannisbeere, Blaubeere...) und Wildfrüchtekompott mit Balsamnoten und Kaffeebohne im Hintergrund.

GESCHMACKSPHASE: Wohlschmeckend, gut strukturiert und ausdauernd. Tanninen stark von den Toastingnoten der guten Barrique geprägt, wobei die Fruchtnoten hervorstechen.

PAIRING: Jagdfleisch, gegrillt oder geschmort, harmoniert perfekt mit den fruchtigen Noten dieses Weines. Unsere Empfehlung: Gegrillte Taube mit Rotweinsauce, Hirsch mit Schwarzbeeren.

EMPFOHLENE AUSSCHANKTEMPERATUR: 16°C

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

LOGÍSTIK:

FLASCHEN PRO KISTE: 6 Flaschen

FLASCHEN PRO EURO PALLET: 600 Flaschen

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