



NAVARDIA RESERVA 2008

organic wine

WEINKELLEREI: Bodegas BAGORDI

ANBAUGEBIET: DOCa RIOJA

TRAUBENSORTEN: 60% Tempranillo, 25% Graciano, 15% Garnacha.

ALKOHOLGEHALT (% vol.): 13,5°

SO2 gesamt: 57 mg/l

WEINREIFUNG: 18 Monate in Barriquen französischer Eiche.

WEINBEREITUNG: Dieser Wein wird aus unseren besten und ausgewähltesten Trauben biologischen Anbaus erzeugt. Durch den sorgfältigsten Herstellungsprozess bleiben seine natürlichen Eigenschaften erhalten. Der 18-monatige Ausbau im Fass aus französischer Eiche und dann die Reifung während 2 Jahren in der Flasche, schließen die Bereitung dieses außergewöhnlichen Rotweins ab.

VERKOSTUNG:

VISUELLE PHASE: Intensiv kirschrot mit rubinrotem Schimmer. Rein und leuchtend, reichhaltige Tränen.

GERUCHSPHASE: Kraftvolles und komplexes Aroma: deutlich spürbar rote und schwarze Kompottfrüchte, mit leichten Gewürz- und Toastingnoten, bitterer Kakao im Ausgang.

GESCHMACKSPHASE: Elegant, mit ausgeglichenen Tanninen. Die Nuancen nach roten reifen Früchten kommen von neuem deutlich zur Geltung und werden mit den Mineral- und Toastingnoten vereint.

PAIRING: Wild- und Fleischgerichte wie z.B. Kaninchen in Schokoladensoße, Lammragout oder Ochsenschwanz sowie zu gereiftem Käse.

EMPFOHLENE AUSSCHANKTEMPERATUR: 16 bis 18°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.)