



NAVARDIA JUNG 2016

organic wine

WEINKELLEREI: Bodegas BAGORDI

ANBAUGEBIET: DOCa RIOJA

TRAUBENSORTEN: 80% Tempranillo, 15% Garnacha und 5% Graciano.

ALKOHOLGEHALT (% vol.): 14°

SO₂ gesamt: 69 mg/l

WEINBEREITUNG: Aus unseren Trauben biologischen Anbaus erhalten wir diesen jungen und fruchtigen Wein. Außergewöhnlich abgerundet und im perfekten Gleichgewicht. Die Präsenz von Schwefelsäureanhydrid ist maximal reduziert worden und macht diesen Wein zu einem äußerst gesunden und natürlichen. Er ist der Ausdruck unserer Sensibilität gegenüber der biologischen Landwirtschaft und ihrer positiven Auswirkung auf die Landschaft.

VERKOSTUNG:

VISUELLE PHASE: Reines und leuchtendes Kirschrot hoher Farbintensität mit violetter Schimmer als Zeichen seiner Jugend.

GERUCHSPHASE: Komplexe und kraftvolle Nase. Reife Schwarz- und Rotfrüchte, perfekt mit Gewürznoten wie schwarzer Pfeffer und Nelke ausgewogen. Balsamisch und delikater.

GESCHMACKSPHASE: Frischer Eingang. Wieder tauchen die schon in der Nase festgestellten Fruchtaromen auf, gut strukturiert und großzügigen Nachhall. Geprägt von leichten Waldbeerennoten (Blaubeere und Stachelbeere) und angenehme Tanninen .

PAIRING: Ideal zu einer leichten Speise, warmer Vorspeise, Gemüse oder Geflügel.

EMPFOHLENE AUSSCHANKTEMPERATUR: 15-17°C

LOGÍSTIK:

FLASCHEN PRO KISTE: 6 Flaschen

FLASCHEN PRO EURO PALLET: 600 Flaschen

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