

Nivel

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Garmóns feine Auswahl bester Lagen

Beschreibung:
Nivel ist der neue Ribera del Duero aus der Bodega Garmón – exklusiv für Mövenpick Wein abgefüllt von der legendären Winzerfamilie García. Aus einer hoch gelegenen Parzelle in Anguix vinifiziert und in erstklassigen Barriques gereift, verbindet er Tiefgang und Präzision mit früh zugänglicher Fülle. Ein eleganter Tempranillo mit beeindruckender Balance, der riesiges Trinkvergnügen bietet.

Aromenprofil:
Dichtes Purpur-Granat. Pflaumen und schwarze Kirschen in der tiefgründigen Nase, unterlegt mit feiner Lebkuchensüsse und Korinthenschokolade. Samtiger Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Fruchtsüße, Tempranillo-Wärme und Ribera-Charakter, Kirschensaft und Pflaumenkompott, angenehmer Gaumendruck bis ins sanft ausklingende Finale.

Passt zu:
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Garmón Continental
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	100% Tinto del Pais
Artikelnummer:	1412424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nivel

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Tinto del Pais
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch