



## Nivel

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Lagenselektion von Garmón

### Beschreibung:

Der Nivel ist ein neuer Ribera del Duero von der Bodegas Garmón – geschaffen von der legendären Familie García, die mit Kultweinen wie Mauro, San Román und Aalto Massstäbe seit Jahrzehnten setzt. Vinifiziert aus den Trauben einer hochgelegenen Parzelle in Anguix und ausgebaut in erstklassigen Barriques zeigt dieser Tempranillo eine perfekt abgestimmte Balance von Kraft, Präzision und feiner mineralischer Spannung. «Nivel» bedeutet auf Spanisch «Niveau» – und genau das strahlt dieser auch Wein aus, indem er die Tiefe und Komplexität eines Garmón mit früh zugänglicher Fülle und viel Charme vereint: Ein Ribera del Duero mit viel Frucht und samtigem Trinkfluss – modern interpretiert, charakterstark und exklusiv bei Mövenpick erhältlich.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat. Pflaumen und schwarze Kirschen in der tiefgründigen Nase, unterlegt mit feiner Lebkuchensüsse und Korinthenschokolade. Samtiger Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Frucht-Süsse, 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.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Produzent:</b>	Garmón Continental
<b>Ausbau:</b>	21 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	1412423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Nivel

Ribera del Duero DO  
Garmón Continental

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	21 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.