



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 Pilzaucen, 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.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Garmón Continental

Ausbau: 21 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1412423

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nivel

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

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