



Nivel

Ribera del Duero DO, Garmón Continental

Sélection des parcelles de Garmón

Description:

Nivel est le nouveau Ribera del Duero de la bodega Garmón, mis en bouteille en exclusivité pour Mövenpick Vins par les García, légendaire famille de vigneron. Ce vin, issu d'une parcelle d'altitude située à Anguix et élevé dans des barriques de grande qualité, allie profondeur et précision avec une opulence déjà très agréable. Un Tempranillo élégant et remarquablement équilibré qui offre un immense plaisir de dégustation.

Profil aromatique:

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.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	Espagne
Producteur:	Garmón Continental
Elevage:	21 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Tempranillo
N° article:	1412423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Nivel

Ribera del Duero DO
Garmón Continental

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	21 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.