

NABAL *Albillo Mayor • im Fass vergoren*

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Rebsorten: 100% Albillo Mayor

Weinbauer: Oscar Navarro

Weinberge: Die Trauben stammen aus Weinbergen, die sich in Mikroparzellen in den Dörfern Peñaranda de Duero und Gumiel de Izán befinden. Dieser Weinberg wurde vor über 70 Jahren gepflanzt und liegt auf 850 Metern über dem Meeresspiegel.

Diese Weinberge wachsen auf lehmig-sandigen Böden mit Nordausrichtung und geringer Sonneneinstrahlung, was eine langsame Reifung begünstigt.

Weinbereitung: Nach einer leichten Kaltmazeration mit den Schalen wird die entstieltete Traube gepresst, und der Most wird gewonnen.

Die Gärung beginnt mit der eigenen Hefe bei niedrigen Temperaturen, um die Aromen zu erhalten. Der Most wird zu 35 % in Betonamphoren, zu 20 % in Edelstahltanks und zu 45 % in 500-Liter-Fässern vergoren.

Reifung: Der Wein lagert auf der Feinhefe in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche und Akazie für mindestens acht Monate. Während dieser Zeit werden die Hefen durch Rühren (Bâtonnage) in Suspension gehalten, was diesem Wein mehr Körper und Volumen verleiht.



Verkostungsnoten: Strohgelbe Farbe mit glänzenden Reflexen. In der Nase ist er intensiv und komplex, mit leichten Noten von weißem Steinobst, begleitet von Zitrusnoten, die Eleganz und Komplexität verleihen.

Am Gaumen zeigt er einen guten Auftakt, überrascht durch seine Frische und die gelungene Integration der Lagerung im Fass. Süßliche Eindrücke werden durch eine angenehme Säure gut ausbalanciert; er präsentiert sich breit und gut strukturiert mit einem anhaltenden Abgang und großem Volumen.

Kulinarische Empfehlungen: Seine Säure und Struktur eignen sich ideal für Wildfleisch, Rührei mit Pilzen oder Pasta mit weißen Saucen. Foie wird Ihnen maximalen Genuss bereiten. Wenn Sie eher Meeresfrüchte bevorzugen, probieren Sie ihn zu geräuchertem Fisch oder Reisgerichten mit Meeresfrüchtesfond.

Lagerung und Servierempfehlung: Kühl und bei konstanter Temperatur lagern, zwischen 8 °C und 10 °C servieren.

Auszeichnungen und Bewertungen:
92 Punkte – Guía Vivir el Vino – Spanien
91 Punkte – Guía Peñín – Spanien
90 Punkte – James Suckling – 2023
91 Punkte – Tim Atkin – 2023