

## Neleman Tree Organic Tempranillo Bobal

<b>Wijnhuis</b>	Neleman Wines
<b>Merk</b>	Neleman
<b>Land</b>	Spanje
<b>Regio</b>	Valencia
<b>Subregio</b>	Overig
<b>Wijntype</b>	Wijn
<b>Kleur</b>	Rood
<b>Alcohol %</b>	13
<b>Serveertemperatuur</b>	16-18 graden
<b>Afsluiting</b>	Kurk
<b>Keurmerken</b>	Biologisch, Vegan
<b>Druivenras</b>	Bobal, Tempranillo



<b>Korte Omschrijving</b>	De basis van deze wijn is tempranillo, goed voor 80% van de blend, die verder wordt aangevuld met het inheemse druivenras bobal. Samen leiden ze tot een fruitige rode wijn met zachte tannines en smaken van viooltjes en kersen.
<b>Vinificatie</b>	Vergisting van deze wijn vindt plaats bij een temperatuur van 18 graden, daarop volgt een korte inwekingsperiode van 7 dagen. Tot slot vindt de malolactische omzetting en de rijping plaats in grote betonnen vaten.
<b>Omschrijving</b>	De druiven voor deze fruitige rode wijn van kalkstenen bodem kunnen door grote verschillen tussen dag- en nachttemperatuur goed rijpen waardoor de smaken zich volledig ontwikkelen en toch de natuurlijke zuren goed behouden blijven.
<b>Over De Producent</b>	Neleman is een wijnhuis met een missie! Gevestigd in de omgeving van Valencia en met duurzaamheid hoog in het vaandel produceren ze wijnen van inheemse druivenrassen op volledig biologische wijze. Zo zie je wijnen van onder andere Bobal, Macabeo, Marselan en Verdil. Doordat deze inheemse druivenrassen over de jaren volledig zijn aangepast aan hun omgeving gedijen ze uitstekend zonder irrigatie of bestrijdingsmiddelen. Daarnaast leveren ze ook nog eens wijnen op met een uniek karakter. Wat wil je nog meer? Zo probeert Derrick Neleman de wereld te verbeteren fles per fles.
<b>Wijn En Spijs</b>	De wijn is erg lekker bij stoofgerechten van groente, paddenstoelenrisotto of verrassend genoeg: speculaas.