Conde Valdemar

Conde Valdemar Tempranillo Rioja DOCa

Art.-Nr.:	621462
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13 %
Anbauregion:	DO Rioja
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Rot
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Rebsorten:	Tempranillo
Restzucker:	1,7 g/l
Säure:	4,8 g/l
Serviertemperatur:	14-16
Trinkreife:	3
EAN:	8412619130108

Preise

Flasche 7,90 € brutto
Preis pro Liter: 10,53 €
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Conde Valdemar Tempranillo Rioja DOCa verkörpert klassischen Rioja-Charakter in moderner, zugänglicher Stilistik. Aus der Rebsorte Tempranillo vinifiziert, zeigt dieser Rotwein eine leuchtend rubinrote Farbe und ein einladendes Bouquet von reifen Kirschen, roten Beeren und feinen würzigen Noten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein harmonisch, rund und ausgewogen mit weichen Tanninen, frischer Struktur und einem eleganten, sauberen Abgang.
Der Conde Valdemar Tempranillo ist ein vielseitiger Begleiter zu Tapas, Pasta, Pizza, gegrilltem Fleisch und spanischer Küche. Auch solo überzeugt er durch seine angenehme Trinkfreude und klare Frucht. Die Herkunft aus der renommierten Rioja DOCa sowie die sorgfältige Vinifikation stehen für zuverlässige Qualität und authentischen Genuss. Ein idealer Tempranillo für Alltag und Anlass gleichermaßen.

Zutaten

Trauben, Konservierungsstoffe (Sulfite), Säureregulatoren (Weinsäure (L(+)-), Milchsäure), Stabilisatoren (Kaliumpolyaspartat, Gummi arabicum, Hefemannoproteine), Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	312kJ
Energie (kcal)	75kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	0,7g
Zucker	0g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g



