Conde Valdemar

Conde Valdemar Gran Reserva Rioja DOCa



Art.-Nr.:	621465
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14 %
Anbauregion:	DO Rioja
Ausbau:	im neuen und gebr. Barrique
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	12
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2017
Rebsorten:	Garnacha, Maturana, Mazuelo, Tempranillo
Restzucker:	1,7 g/l
Säure:	5,8 g/l
Serviertemperatur:	16-18
Trinkreife:	10
EAN:	8412619170142

Preise

Flasche 21,80 € brutto

Preis pro Liter: 29,07 €

UVP: ~~22,95 €~~ -5%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Conde Valdemar Gran Reserva Rioja DOCa

Ein klassischer Gran Reserva aus dem Herzen der Rioja DOCa, der Tradition und Eleganz perfekt vereint. Der Conde Valdemar Gran Reserva stammt von der renommierten Bodegas Valdemar in Oyón und wird überwiegend aus Tempranillo, ergänzt durch Graciano, Garnacha und Maturana, erzeugt. Nach einer langen Reifezeit – rund 30 Monate in Eichenfässern sowie weiterer Flaschenlagerung – präsentiert sich dieser spanische Rotwein komplex, tiefgründig und harmonisch.Im Glas zeigt er ein intensives Rubin- bis Granatrot. In der Nase entfalten sich Aromen von reifen dunklen Beeren, Pflaumen und Kirschen, begleitet von feinen Noten von Vanille, Zedernholz, Tabak und Gewürzen. Am Gaumen wirkt der Wein trocken, elegant und ausgewogen, mit seidigen Tanninen, dichter Struktur und einem langanhaltenden, warmen Abgang.Ideal zu rotem Fleisch, Wildgerichten, geschmortem Lamm oder gereiftem Hartkäse. Ein ausdrucksstarker Rioja Gran Reserva für besondere Anlässe und anspruchsvolle Genießer.

Zutaten

Trauben, Konservierungsstoffe(Sulfite), Säureregulatoren(Weinsäure (L(+)-))

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	330kJ
Energie (kcal)	79kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	0g
Zucker	0g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g



