

# Conde Valdemar Conde Valdemar Tempranillo Rioja DOCa



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

