Conde Valdemar

Conde Valdemar Reserva Rioja DOCa



Art.-Nr.:	621464
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14 %
Anbauregion:	DO Rioja
Ausbau:	im neuen und gebr. Barrique
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	12
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2019
Rebsorten:	Garnacha, Maturana, Mazuelo, Tempranillo
Restzucker:	1,7 g/l
Säure:	5,8 g/l
Serviertemperatur:	16-18
Trinkreife:	10
EAN:	8412619070138

Preise

Flasche 13,25 € brutto

Preis pro Liter: 17,67 €

UVP: ~~13,95 €~~ -5%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Conde Valdemar Reserva Rioja DOCa steht für reifen, klassischen Rioja-Genuss mit Tiefgang und Eleganz. Dieser Reserva überzeugt durch seine intensive rubinrote Farbe und ein komplexes Bouquet aus reifen dunklen Früchten, Kirschen und Pflaumen, fein untermalt von Vanille, Röstaromen und dezenten Gewürznoten aus der Fassreife. Am Gaumen zeigt sich der Wein kraftvoll und zugleich harmonisch, mit gut integrierten, samtigen Tanninen, ausgewogener Struktur und langem, warmem Abgang.
Der Conde Valdemar Reserva ist der ideale Begleiter zu Rind, Lamm, Wildgerichten, Schmorgerichten und gereiftem Käse. Die Reifung nach den strengen Vorgaben der Rioja DOCa verleiht ihm Tiefe, Eleganz und große Trinkreife. Ein ausdrucksstarker Reserva für anspruchsvolle Genießer und besondere Genussmomente.

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



