

# Conde Valdemar Conde Valdemar Reserva Rioja DOCa



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

## Preise

**Flasche 12,55 € brutto**

Preis pro Liter: 16,73 €

UVP: ~~13,95 €~~ **-10%**

*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



8 412619 070138 >