

**Preis: CHF 14.90**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2002 Conde de Valdemar Crianza
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Rioja
<b>Bereich:</b>	Rioja
<b>Klassifikation:</b>	D.O.Ca. Rioja
<b>Volumenprozent:</b>	13.0 %
<b>Traubensorten:</b>	Tempranillo, Mazuelo
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine
<b>Passt zu:</b>	Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
<b>Degustation Notiz:</b>	Intensives Kirschrot. Aroma reintönig, intensiv mit reichlich reifen Früchten und harmonisch gerösteten Vanillenoten des Hohlzausbaues. Am Gaumen, samtig weich und unheimlich rund und ausgewogen mit angenehmer Säure und bemerkenswerter Ausdauer im Abgang.
<b>Produzent:</b>	Martínez Bujanda