

Preis: CHF 33.00
150.0 cl.



Wein:	2004 Conde de Valdemar Crianza Magnum
Land:	Spanien
Region:	Rioja
Bereich:	Rioja
Klassifikation:	D.O.Ca. Rioja
Volumenprozent:	13.0 %
Traubensorten:	Tempranillo, Mazuelo
Art:	Rotwein
Typ:	Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine
Passt zu:	Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.
Service:	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
Lagerfähigkeit:	4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.
Genussreife:	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
Degustation Notiz:	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.
Produzent:	Martínez Bujanda