

Preis: CHF 20.50
75.0 cl.



Wein:	2003 Conde de Valdemar Reserva
Land:	Spanien
Region:	Rioja
Bereich:	Rioja
Klassifikation:	D.O.Ca. Rioja
Volumenprozent:	13.5 %
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:	Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.
Degustation Notiz:	Dichtes Kirschrot mit granatroten Reflexen. Aroma ausgewogen mit Noten von reifen schwarzen Früchten, mineralisch mit Gewürz- und Röstaromen. Am Gaumen vollmundig, geschmeidig mit retronasalen Nuancen und mineralisch und balsamischen Noten, grosses Finale.
Produzent:	Martínez Bujanda