



Conde Valdemar Reserva Rioja DOCa 2016

Art. Nr.: 1974416

Hersteller: Bodegas Valdemar, Oyón

Land: Spanien

Region (Betriebssitz): La Rioja

Gebiet (Betriebssitz): Rioja

Jahrgang: 2016

Rebsorte: Tempranillo, Graciano, Garnacha

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2027

Bodentyp: Lehmgestein

Vinifizierung/Ausbau: Fermentation in Edelstahltanks, danach 18 Monate Lagerung in französischer und amerikanischer Eiche.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & würzig

Geschmack: röstig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,6 g

Süße: Trocken

Restzucker: 2,1 g

Bewertung:

James Suckling: 92

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Käse: Hart / Schnittkäse

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 19.50

Verkostnotiz

Kirschrot, in der Nase Heidel- und Brombeeren, Lakritze, Gewürz- und Röstnoten, am Gaumen animierendes Fruchtspiel, saftige Säure, feinwürzige Noten, kerniges Tannin.