

# Weinexpertise



## Conde de Hervias

<b>EAN-Code:</b>	
<b>VE:</b>	6 in Holzkiste
<b>Füllmenge:</b>	0,75 l
<b>Getränkeart:</b>	Rotwein
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	D.O.Ca. Rioja

<b>Erzeuger:</b>	Manso de Zuñiga
<b>Jahrgang:</b>	2004
<b>Rebsorten:</b>	94 % Tempranillo, 6 % Graciano, Rebstockalter bis 100 Jahre
<b>Qualitätsstufe:</b>	Reserva
<b>Alkohol:</b>	
<b>Trinktemperatur:</b>	16° - 17° C
<b>Speiseempfehlung:</b>	Wild, Lamm, Braten, Käse
<b>Farbe:</b>	Dunkles Rubinrot
<b>Vinifizierung:</b>	Ca. 18 Monate Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche.
<b>Beschreibung:</b>	Delikate Aromen von Wildkirschen, rotem Cassis und feinen Kräutern. Noten von Sandelholz und Pralinen, sehr vielschichtig und komplex.