

Weinexpertise



Conde de Valdemar Crianza

| | |
|---------------------|------------------|
| EAN-Code: | 8 4126119 050123 |
| VE: | 6 |
| Füllmenge: | 0,75 l |
| Getränkeart: | Rotwein |
| Geschmack: | trocken |
| Land: | Spanien |
| Region: | D.O.Ca. Rioja |

| | |
|--------------------------|---|
| Erzeuger: | Bodegas Martinez Bujanda |
| Jahrgang: | 2005 |
| Rebsorten: | 90% Tempranillo / 10% Mazuelo |
| Qualitätsstufe: | Crianza |
| Alkohol: | 13,5 % |
| Trinktemperatur: | 16°C - 18°C |
| Speiseempfehlung: | Wildgerichte, Gegrilltes, rotes Fleisch, Aufschnitt und reifem Käse. |
| Farbe: | Dunkles Kirschrot |
| Vinifizierung: | 15 Monate Barriqueausbau in französischen und amerikanischen Barriques. |
| Beschreibung: | Intensiv und tiefgründig. Reife Frucht in harmonischem Verbund mit Holzaromen. Kraftvoll und vollmundig, ausgewogene feine Tanninstrukturen begleiten ein langes Finale. |