



# Expertise

## Ademán Valdearanda 2019

EAN-Code: 8 437003 043642  
Artikelnummer: SR0271  
VE: 6  
Füllmenge: 0,75 l  
Art: Rotwein

Land: Spanien  
Region: Toro  
Hersteller: Maires Bodegas y Viñedos

Geschmack: Trocken  
Alkohol: 14 % Vol  
Restzucker: 1.4 g/l  
Säure: 5.2 g/l

Rebsorten: 100% Tinta de Toro

Farbe: Dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen

Vinifizierung: Die Lese und auch das Sortieren der Trauben auf dem Weingut erfolgen von Hand. Vor der Fermentation erfolgt eine 24-stündige Kaltmazeration, um mit einem langsamen und kontrollierten Gärprozess fortzufahren. Anschließende Reifung für ca. 12 Monate in französischen Eichenfässern.

Beschreibung: Dieser Rotwein aus dem Hause Maires präsentiert sich mit einem breiten und intensiven Bouquet, mit Röst- und Gewürznoten, die sehr charakteristisch sind für die Reifung in den getoasteten französischen Eichenfässern. Im Hintergrund gibt ein Teppich aus Aromen reifer Früchte und roter Beeren dem feinen Spiel seine Basis. Körperreich und samtig mit feiner Säurestruktur am Gaumen. Sein Abgang ist lang und anhaltend, mit einer ausgezeichneten angenehmen Aromabalance.

Trinktemperatur: 14°C - 16°C

Speiseempfehlung: Pastagerichte, Gegrilltes, Tapas, Wild, Wurst, Deftige Eintöpfe, Geschmortes, Rotes Fleisch, Mediterrane Küche, Kalb, Lamm, Rind, Ente, Aufläufe,

Bio: nein	Holzausbau: ja
Vegan: nein	Reifegrad: Crianza
Säurearm: nein	Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer: Maires Bodegas y Viñedos, Av. Ronda de Corredera, 49800 Toro, Zamora, Spanien

Allergene: Schwefeldioxid und Sulphite,

**COPITO®**  
Wein & Sekt

COPITO GmbH  
Reichsbahnstrasse 92-96  
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62  
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de  
www.copito.de