



Expertise

Trinidad del Conde de Hervias Magnum 2018

Artikelnummer: SR0288
VE: 6
Füllmenge: 1,5 l
Art: Rotwein

Land: Spanien
Region: Rioja
Hersteller: Manso de Zuñiga

Geschmack: Trocken
Alkohol: 14 % Vol
Restzucker: 1.8 g/l
Säure: 5.9 g/l

Rebsorten: 100% Tempranillo
Farbe: Dunkelrot
Vinifizierung: Manuelle Ernte in Kisten von 15 Kilo. Vorfermentative Kaltmazeration. Fermentation in Tanks von 5.000 Litern. Exklusive Verwendung der einheimischen Hefen, die von der Traube beitrugen werden. Spontane malolaktische Gärung. Anschließend Barrique für 9 Monate in 500 Liter Holzfässern aus französischer und amerikanischer Eiche mit minimalem Toasten.
Beschreibung: Sortenreiner Tempranillo mit wunderbar eingebundenen Holzaromen vom Ausbau im Eichenfass. Die dunkle Frucht umschmeichelt fein und satt dem Gaumen. Sehr harmonischer und ernsthafter Wein mit eleganter Struktur. Ein großer Wein: vollmundig, geschmeidig und voller Charakter.
Trinktemperatur: 16°C - 18°C
Speiseempfehlung: Ziegenkäse, Wild, Reifer Käse, Lamm,

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