



# 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,						
	<table border="1"><tr><td>Bio: nein</td><td>Holzausbau: ja</td></tr><tr><td>Vegan: nein</td><td>Reifegrad: Crianza</td></tr><tr><td>Säurearm: nein</td><td>Lese per Hand: ja</td></tr></table>	Bio: nein	Holzausbau: ja	Vegan: nein	Reifegrad: Crianza	Säurearm: nein	Lese per Hand: ja
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,						