



# Expertise

## Conde de Hervias 2011

Artikelnummer: SR0044

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Rotwein

Land: Spanien

Region: Rioja

Hersteller: Manso de Zuñiga

Geschmack: Trocken

Alkohol: 14 % Vol

Rebsorten:

94 % Tempranillo, 6 % Graciano, Rebstockalter bis 100 Jahre

Farbe:

Dunkles Rubinrot

Vinifizierung:

Ca. 18 Monate Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche.

Beschreibung:

Delikate Aromen von Wildkirschen, rotem Cassis und feinen Kräutern. Noten von Sandelholz und Pralinen, sehr vielschichtig und komplex. Kraftvoll und gehaltvoll.

Trinktemperatur:

16°C - 18°C

Speiseempfehlung:

Wild, Reifer Käse, Weichkäse, Lamm,

Bio: nein

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: Reserva

Säurearm: nein

Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer:

Manso de Zuñiga, Manso de Zuniga W & V S.L., "El Guijarral", 09341 Tordomar. - Burgos, Spanien

Allergene:

Schwefeldioxid und Sulphite,