



Expertise

Torre del Conde de Hervias 2015

EAN-Code: 8 437010 949067

Artikelnummer: SR0136

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Rotwein

Land: Spanien

Region: Rioja

Hersteller: Manso de Zuñiga

Geschmack: Trocken

Alkohol: 14 % Vol

Restzucker: 1.9 g/l

Säure: 5.1 g/l

Rebsorten:

92% Tempranillo, 8% Graciano

Farbe:

Dunkles Purpurrot mit violetter Saum.

Vinifizierung:

Alter des Weinbergs: 59 Jahre. Höhe des Weinbergs: 445 Meter. Auswahl der besten Trauben des Weinbergs. Es werden nur die heimischen Hefen aus der Traube genutzt. Spontane malolaktische Gärung. 12 Monate Ausbau in vorwiegend französischer Eiche.

Beschreibung:

Aromen von Tabak, Vanille und Trüffel. Feine dunkle Frucht. Vollmundig mit einer angenehmen Würze. Unaufdringlich, kräftig und rund. Ausgezeichnete Balance zwischen Alkohol, Säure und Tanninen.

Trinktemperatur:

16°C - 18°C

Speiseempfehlung:

Wild, Deftige Eintöpfe, Geschmortes, Reifer Käse,

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,

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