

Conde Valdemar Reserva Rioja DOCa 2019



Art. Nr.: 1974419

Hersteller: Bodegas Valdemar, Oyón

Land: Spanien

Region (Betriebssitz): La Rioja

Gebiet (Betriebssitz): Rioja

Jahrgang: 2019

Rebsorte: Tempranillo, Graciano, Garnacha, Maturana

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: Lehmgestein

Vinifizierung/Ausbau: Fermentation in Edelstahltanks, danach 18 Monate Lagerung in französischer und amerikanischer Eiche.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & würzig

Geschmack: röstig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,59 g

Süße: Trocken

Restzucker: 2 g

Bewertung:

James Suckling: 90

Wine Spectator: 90

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Käse: Hart / Schnittkäse

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 20.10

Verkostnotiz

Kirschrot, in der Nase Heidel- und Brombeeren, Lakritze, Gewürz- und Röstnoten, am Gaumen animierendes Fruchtspiel, saftige Säure, feine würzige Noten, kerniges Tannin.