

2018 Rioja Tinto DOCa Conde de los Andes



Produzent	Condes de los Andes
Herkunft	Rioja, Spanien
Traubensorten	Tempranillo
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschreibung

Intensive kirschrote Farbe. In der Nase fruchtige Aromen von reifen Pflaumen. Im Gaumen sehr strukturiert und frisch. Ein angenehmer und anhaltender Abgang.

Vinifikation und Ausbau

Nach der Ernte gären die Trauben drei Wochen in Edelstahltanks. Dieser Tempranillo reift anschliessend 14 Monate in französischen Eichenfässern, von denen die Hälfte neue Fässer sind. Bevor er in den Handel gerät, verfeinert er 12 Monate in der Flasche.

Passt zu

Pasta, Reisgerichte, spanische Würste, Grilladen und Eintöpfe