



2004 Colección histórica Rioja DOCa Conde de los Andes



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

Weinbeschrieb

Im Glas leuchtet der Conde de los Andes 2004 in kräftigem Rot. In der Nase treffen würzige Aromen auf balsamische Noten, reife Frucht und einen Hauch Leder. So komplex geht es am Gaumen weiter: seidige, reife Tannine und eine ansprechende Säure geben dem Wein eine tolle Struktur. Im langen Abgang trifft kraftvolle Frucht auf Würze und Mineralik – ein rundum harmonischer Wein. Das finden auch die wichtigsten Weinkritiker der Welt und zeichnen den Jahrgang mit Spitzenwertungen aus.

Vinifikation und Ausbau

20 – 24 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern und danach mehr als neun Jahre in der Flasche gereift.

Passt zu

Grillspezialitäten, Lammgerichten, Châteaubriand, gereiftem Käse und Jamón Ibérico.