

SOLERA

PRODUKTPASS
STAND 27.11.2025



PRODUKTBEZEICHNUNG:

Conde de Valdemar
Cuvée Reserva
Rotwein
0,75 L

REBSORTEN:

Tempranillo, Graciano, Garnacha tinta

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

Artikel Nr.: 6660
Anbaugebiet: D.O.C. Rioja
Alkoholgehalt: 14,0 %
Serviertemperatur: 16 bis 18 Grad

WEINBESCHREIBUNG:

Der Rotwein zeigt sich in einem tiefen Rubinrot mit dezenten Granatreflexen. In der Nase entfalten sich komplexe Aromen von dunklen Beeren, Kirschen, Pflaumen sowie feine Vanille-, Leder- und Gewürznoten durch die Holzlagerung. Am Gaumen wirkt er vollmundig, elegant und gut strukturiert mit reifen, samtigen Tanninen, ausgewogener Säure und intensiver Frucht. Der Abgang ist lang, harmonisch und nachhaltig mit würzigen Nuancen. Dieser Wein passt hervorragend zu gegrilltem oder geschmortem Fleisch, Wildgerichten, reifem Käse oder herzhaften Eintöpfen.