



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Conde Valdemar Reserva

Artikel-Nr: 860212

ANBAUGEBIET Spanien / Rioja

REBSORTE(N) Tempranillo, Garnacha, Graciano

KLASSIFIZIERUNG Rioja DOCa

ERZEUGER Bodegas Valdemar

AUSBAU Die Trauben für diesen Wein stammen aus den Weinbergen der Rioja Alavesa und Rioja Alta. Er reift über einen Zeitraum von 22 Monaten in Fässern aus französischer Eiche (35%) und amerikanischer Eiche (65%).

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Tiefes, leuchtendes Kirschrot mit rubinroten Nuancen. Die elegante Nase ist voller Aromen von gemischten Beeren und Cassis, begleitet von Anklängen süßer Gewürze, Kakao und Toffee. Am Gaumen präsentiert sich der Wein lebhaft und ausgewogen mit einem langanhaltenden und breiten Abgang, der voller Eleganz und Finesse ist.

SERVIEREMPFEHLUNG Chorizo und Garnelen in Knoblauch-Tomatensoße; Pasta mit würziger Tomatensoße; Käseplatte mit kräftigen Sorten wie Blauschimmelkäse oder gereiftem Cheddar; Rinderfiletsteak mit Rotwein-Zwiebelsoße

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Die Bodegas Valdemar wurden 1985 von Jesús Martínez Bujanda in Oyón gegründet und entwickelten sich rasch zu einem führenden Produzenten der DOCa. Ihr Erfolg beruht auf einem überarbeiteten klassischen Stil mit intensiver Frucht und klaren Tanninen. Sie gelten als technologisch fortschrittlichste Kellereien Spaniens, führten als erste die computergesteuerte Vergärung ein. Ihre Innovationskraft zeigt sich auch in der ersten zu 100% aus Garnacha gekelterten Reserva und dem ersten im Holzfass vergorenen spanischen Weißwein (Alto Cantabria). Im 21. Jahrhundert präsentierten sie die ersten reinsortigen Graciano und Maturana Weine sowie den Tempranillo Blanc. Die Marke Conde Valdemar verkörpert perfekt die Balance aus Tradition und Innovation und ist bei erfahrenen Weinkennern sowie der jüngeren Generation beliebt. Die Linie Conde Valdemar besteht hauptsächlich aus klassifizierten Rotweinen: Crianzas, Reservas und Gran Reservas, die ihren Ruf als eine der angesehensten Marken Riojas festigen.

