



2003 Colección histórica Rioja DOPa Conde de los Andes

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

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Im Glas leuchtet der Conde de los Andes 2003 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 gute Struktur. Im langen Abgang trifft kraftvolle Frucht auf Würze und Mineralik – ein rundum harmonischer Wein.

Vinifikation und Ausbau

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

Passt zu

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