

PLOZZA
wine-group



2003 Rioja Semidulce DOCa

Conde de los Andes

Produzent	**Condes de los Andes**
Herkunft	**Rioja, Spanien**
Traubensorten	**Viura**
Flaschengrösse	**50 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Goldige Farbe. Komplex und ausgewogen in der Nase, mit Aromen von Zitrusfrüchten und Kräutern sowie Noten von Toast, Mandeln und Gebäck. Im Gaumen ist er leicht süss, ausgewogen mit einem lebendigen Frischegefühl. Süsslich und sehr angenehm im Abgang.

Vinifikation und Ausbau
Seine Herstellung ist ein Schlüsselfaktor. Nachdem die Trauben mit einem fortgeschrittenen Reifegrad geerntet wurden, wurde er gepresst und vergoren. Der Gärungsprozess wurde dann absichtlich gestoppt, um einen Teil der natürlichen Süsse der Trauben zu erhalten. Der Wein reifte ein Jahr lang in Eichenfässern und danach mehr als 15 Jahren in der Flasche .

Passt zu
Dieser süssliche Wein passt hervorragend zu Foie Gras, verschiedenen Desserts, insbesondere Gebäck sowie zu einer grossen Auswahl an harten Käsesorten.