

Conde Valdemar Crianza

Varenummer: 17-0700

0,75 l., 13,50%

Bodegas Conde Valdemar

Produkttype

Rødvin

Årgang

2011

Land

Spanien

Region

Rioja

Menu

Vildt Oksekød/Kalvekød

Oste

Lagring

Amerikansk Egetræsfad

Lagringstid

15M

Smagsnote

Bær

Fad

Blød

Fremstillet på

Tempranillo

Mazuelo



Beskrivelse

Bodegas Conde Valdemar bliver ofte kaldt "Riojas svar på Bourgogne" fordi vinene er så fine og elegante i deres udtryk.

Druesammensætning: 90% Tempranillo, 5% Mazuelo og 5% Graciano.

Farve: Mørkerød.

Duft: Moden frugt, kryddernelliker og vanilje.

Smag: Kraftig og fyldig rødvin med en krydret og flæsket mundfornemmelse. Modne blomster, skovbær og vanilje fra fadlagringen i skøn forening.

Gastronomisk match: Grillet rødt kød, lam, gryderetter og modne oste.

Bodegas Conde Valdemar

Vinhusets filosofi har siden etableringen i 1890 været at lave vin af bedst mulig kvalitet fra druer, udelukkende høstet fra egne marker. Dette er sjældent Rioja, hvor de fleste bodegaer køber fra lokale vinbønder, som kun dyrker druer og ikke laver vin. Det siger sig selv, at man har en langt bedre kvalitetsstyring, når man selv kontrollerer hele processen fra marken til den endelige vin er på flaske.

I 1981 byggede Bodegas Conde Valdemar det, der dengang blev betragtet som et af de mest moderne vinhuse i verden, og man har formået at følge udviklingen for konstant at være med i eliten. F.eks. vendes fadene periodisk under lagringen, så bundfaldet kontinuerligt røres rundt i mosten og ikke giver den "mugne", jordslåede smag, som mange Rioja vine desværre lider under.

Resultatet er sarte, fine og rene vine, hvis styrke først og fremmest er intensitet, hvilket også har givet Conde de Valdemar kælenavnet Riojas Bourgogne.

Kontaktoplysninger

Juul's Vin & Spiritus A/S

Værnedamsvej 15, 1819 Frederiksberg

Telefonnr: +45 33 31 13 29

Web: <http://juuls.dk>

Mail: info@juuls.dk

2017 © . Alle rettigheder forbeholdes.

