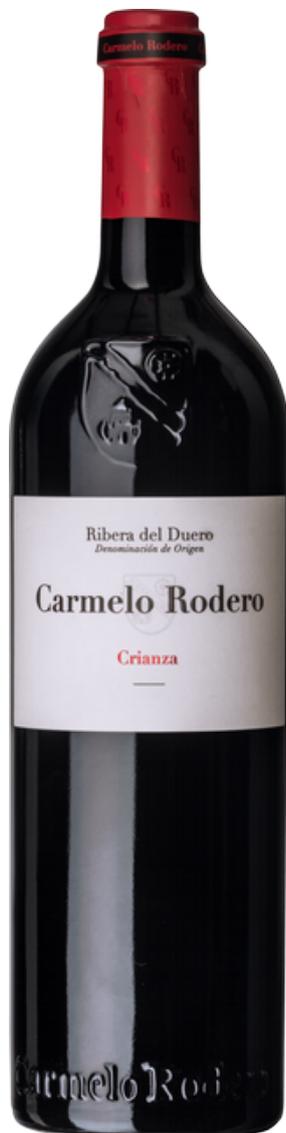


## WEIN- EXPERTISE

# "CARMELO RODERO" CRIANZA RIBERA DEL DUERO DO



ART-NR. 27131

ERZEUGER Carmelo Rodero

CHARAKTERISTIK Leuchtendes Rubinrot. Kräftiges Aroma von Maulbeere, Pflaume und Cassis. Würzige Noten, Tabak, Kaffee, Kakao und Röstaromen. Im Geschmack feine Würze, guteingebundene Säure und elegante Tannine.

VERZEHREMPFEHLUNG Passt gut zu gebratenem Rindfleisch, zu Lamm beispielsweise Couscous mit Lamm und zu Wild wie gebratenem Rehrücken.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C

REBSORTE(N) Tempranillo, Cabernet Sauvignon

ANBAUGEBIET Ribera del Duero (Spanien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 15.00 %Vol., Restzucker 0.91 g/l, Gesamtsäure 5.30 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU In großen Holzfässern.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Carmelo Rodero, Crta. de Boada s/n, 09314, Pedrosa De Duero, Spanien

ABFÜLLER Bodegas Rodero S.L. Pedrosa de Duero - España