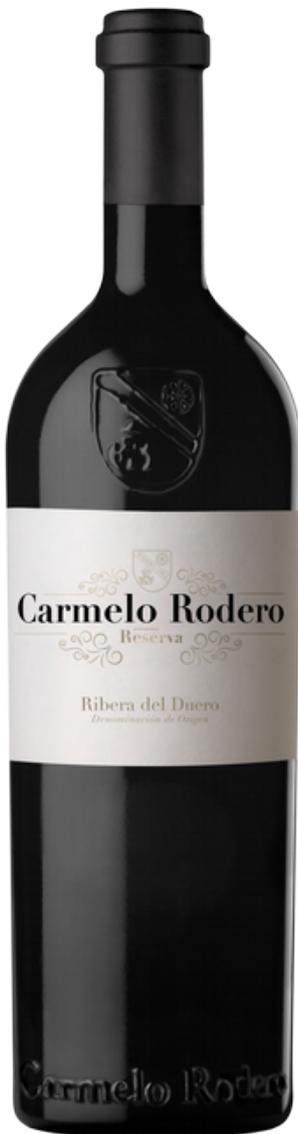


WEIN- EXPERTISE

"CARMELO RODERO" RESERVA RIBERA DEL DUERO DO



ART-NR. 27141

ERZEUGER Carmelo Rodero

CHARAKTERISTIK Rubinrot, würziger Duft von Leder, Rauch, Vanille mit Röstaromen von Kaffee, dazu dunkle reife Beerenfrucht, Pflaume, Cassis. Perfekt eingebundene Säure und samtige Tannine.

VERZEHREMPFEHLUNG Harmoniert gut mit gegrilltem Rindfleisch, Lamm und Wild wie Hirschrückensteak.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C

REBSORTE(N) Tempranillo, Cabernet Sauvignon

ANBAUGEBIET Ribera del Duero (Spanien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.50 %Vol., Restzucker 0.47 g/l, Gesamtsäure 5.36 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