

Weinexpertise



2018 Ademan VALDEARANDA - Toro

lang und anhaltend im Geschmack

2018 Ademan VALDEARANDA Bodega Maires - Toro

Rebsorte:Tinta de Toro Farbe im Glas:Dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen Reifegrad:Crianza Vinifizierung:Die Lese und auch das Sortieren der Trauben auf dem Weingut erfolgen von Hand. Vor der Fermentation erfolgt eine 24-stündige Kaltmazeration, um mit einem langsamen und kontrollierten Gärprozess fortzufahren. Anschließende Reifung für ca. 12 Monate in französischen Eichenfässern. Beschreibung:Dieser Rotwein aus dem Hause Maires präsentiert sich mit einem breiten und intensiven Bouquet, mit Röst- und Gewürznoten, die sehr charakteristisch sind für die Reifung in den getoasteten französischen Eichenfässern. Im Hintergrund gibt ein Teppich aus Aromen reifer Früchte und roter Beeren dem feinen Spiel seine Basis. Körperreich und samtig mit feiner Säurestruktur am Gaumen. Sein Abgang ist lang und anhaltend, mit einer ausgezeichneten angenehmen Aromabalance.

HILDEBRANDT GmbH
mendelssohnstraße 1
30173 Hannover

Tel: 0511 / 88 88 88
E-Mail:
kontakt@weinhildebrandt.de

| Eigenschaft | Detailangabe |
|------------------|--------------------------|
| Jahrgang | 2018 |
| Flascheninhalt | 0,75l |
| Alkoholgehalt | 14% Vol. |
| Restzucker | 1,4 g/l |
| Säure | 5,2 g/l |
| Zutaten/Hinweise | Enthält Sulfite |
| Erzeuger | Maires Bodegas y Viñedos |
| Farbe/Art | Rot |
| Weinart | Rotwein |
| Geschmack | trocken |
| Land | Spanien |
| Größe | 0,75 L |
| Rebsorte | Tinta de Toro |
| Region | Toro |