



HAMMEKEN
CELLARS

CONDE PINEL TEMPRANILLO TINTO

Druivenras/ vinificatie

Deze wijn is gemaakt van 100% Tempranillo druiven. De druiven zijn met de hand geplukt in het optimale stadium van rijpheid. Een deel van de wijn is 2-3 maanden gerijpt in Franse eikenvaten voordat ze terug in de eind blend wordt gemengd.

Proefnotitie

Diepe robijnrode kleur met paarse reflecties. Heldere, medium intense aroma's die doen denken aan zwarte kersen, rijpe aardbeien met tonen van exotische specerijen en eucalyptus. In de mond is deze wijn medium droog, medium-full bodied, zachte tannine en een lange afdronk.

Wijn/ spijs

Deze prachtige wijn is heerlijk om te drinken bij een geroosterde eend met pruimensaus.



PRODUCTENT

Hammeken Cellars

Hammeken Cellars is gespecialiseerd in moderne Spaanse wijnen en heeft zich sinds 1996 gevestigd in de wereldwijde wijnindustrie. Hammeken Cellars is toegewijd aan het introduceren van druivensoorten aan de wereld die diepe wortels hebben in de Spaanse geschiedenis; elke druivensoort kan een uniek verhaal over Spanje vertellen.



INFO

Productnummer	6560/18	Ei Allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Castilla-La Mancha	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	13	Biologisch	Nee
Restsuiker	2.38	Type sluiting	Stelvin
Zuurgraad	5.12	Aantal per verpakking	6
PH Waarde	3.5	GTIN product	8437010596476
		GTIN verpakking	8437010596476