






Marques del Huevo Rioja Crianza.

	De Wijnagent over deze wijn: "Een klassieke Crianza gemaakt van wijnstokken tussen de 17 en 24 jaar oud. De wijn wordt volledig gemaakt door Bodegas Heras Cordón en dat proef je. Mooie traditionele smaken van een Rioja zijn terug te vinden in deze houtgerijpte wijn. Een opvallend frisse aanzet die licht gekoeld het best tot zijn recht komt."
	Druifsoort(en): 80% Tempranillo 10% Mazuelo 10% Graciano
	Herkomst: Spanje, Rioja Alta.
	Vinificatie: Vergisting vindt plaats in roestvrij stalen tanks voor een periode van 25 dagen gevolgd door 12 maanden houtrijping. Na botteling wordt de wijn nog eens 12 maanden in de kelder bewaard om tot rust te komen.
	Smaak: > Aroma's van zwarte, rijpe bessen met citrusachtige tonen met in de finale kenmerken van vanille, chocolade, toffee en koffie.
	Wijn/Spijs: > Tapas. > Vleesgerechten. > Wildgerechten. > Stoofpotjes. > Gevogelte. > Vleeswaren.
	Het lekkerst: Op dronk en tot 10 jaar te bewaren na oogst.
	Extra: > Jaargang: 2019. > 14% alcohol. > Doos van 6. > Kurk. > Drinktemperatuur: 14-16 graden.

