

R. López de Heredia
VIÑA TONDONIA

R. LÓPEZ DE HEREDIA VIÑA TONDONIA, S.A.
Avda. de Vizcaya, 3. 26200 Haro (La Rioja) Spain.
Phone: 941.31.02.44. / Fax: 941.31.07.88.
www.lopezdeheredia.com
e-mail: bodega@lopezdeheredia.com

MERKMALE DES JAHRGANGS:

Von der Regulierungsbehörde der DOC Rioja als **SEHR GUT** klassifiziert nach die hervorragenden Jahrgänge 1994 und 1995 war 1996 noch im Schatten. Unserer Meinung nach die Weinlese wird ins gesamt die Beste Qualität von allen haben denn die Weine zeigen uns ein Gleichgewicht in ihrem organoleptische Parameter der viel höher als in früheren Jahren ist. Im July hat es in Viña Tondonia genug geregnet und die Weinlese übernahm die Führung ein normales Jahr. Diese Weissweine mit eine hervorragende Entwicklung, zeigen Balance, Finesse und Eleganz.

FARBE: Ausgeprägtes Goldgelb. Anhaltendes, duftiges und komplexes.

BUKETT: Am Gaumen rund, weich, voll anhaltender Aromen.

GESCHMACK: Voll, sehr trocken, entwickelt.



**VIÑA TONDONIA
WEISSWEIN
GRAN RESERVA 1996**

REBSORTEN: Viura (90%), Malvasia (10%), alle aus unseren eigenen Weinbergen.

FASSAUSBAU: 10 Jahre, zwei mal pro Jahr von Hand abgezogen und mit frischem Eiweiß geklärt.

ÄLTERUNG IN DER FLASCHE: Verbleibende Zeit, ungefiltert, exklusiv in 75cl - Flaschen abgefüllt.

ALKOHOLGEHALT: 12 Vol.%

GESAMTSÄUREGEHALT: 6,5 g/l

RESTZUCKER: sehr trocken

SPEISEEMPFEHLUNG: Alle Arten von Fisch, gekocht oder gegrillt, vorzugsweise mit Sauce. Alle Arten von Reisgerichten, einschließlich Risottovarianten. Alle verschiedenen Arten von Eierspeisen, Spiegeleier. Helles Fleisch wie Huhn, Pute und Schweinefleisch. Alle Pasta- und Käsesorten.

LAGERZEIT: 10 Jahre in perfekten Bedingungen bei gleichbleibender Temperatur (14 °C) und Luftfeuchtigkeit (75-80 %).

SERVIERTEMPERATUR: 14-16 °C, je nach Gelegenheit.

ANZAHL: 6.451 Flaschen.