



Titelbild: Andreas F. | photocase.com

PREISE 2010

Spanien – Rioja

	inkl. 19% MwSt.	exkl. MwSt.
Don Peter tinto (Karton mit 12 Flaschen)	3,00 € 36,00 €	2,52 € 30,24 €
2008/2009 Esencia Valdemar Viura blanco	4,90 € 29,40 €	4,12 € 24,72 €
2008/2009 Esencia Valdemar Garnacha rosado	4,90 € 29,40 €	4,12 € 24,72 €
2005/2006 Conde de Valdemar Crianza tinto	8,80 € 52,80 €	7,39 € 44,34 €

Spanien – La Mancha

	inkl. 19% MwSt.	exkl. MwSt.
2008/2009 Finca Antiqua Viura blanco	6,40 € 38,40 €	5,38 € 32,28 €
2007/2008 Finca Antiqua Tempranillo tinto	6,40 € 38,40 €	5,38 € 32,28 €

Preise je Flasche à 0,75l
Preise je Karton (6 Flaschen)



Renz Teppiche CM GmbH
Am Hammergraben 80
78713 Schramberg

Telefon +49 (0) 74 22 - 242 140
Fax +49 (0) 74 22 - 242 142

E-Mail info@renz-teppiche.de
Internet www.renz-teppiche.de

Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 9.00 - 12.30 Uhr
14.30 - 18.30 Uhr
Samstag: 9.00 - 14.00 Uhr

Und nach Vereinbarung.

Guter Wein

Gute Gespräche

RENZ TEPPICHE ^{CM}

FINCA ANTIGUA

JAHRGANG: 2008
WEINGARTEN: El Palomar (40 ha) in der D.O. La Mancha
KATEGORIE: blanco
ALKOHOLGEHALT: 12,5 %vol
GESAMTSÄURE: 6,2 g/l als Weinsäure
LESE: 4. Septemberwoche
REBSORTEN: 100% Viura
VINIFIZIERUNG: In temperaturkontrollierten Edelstahl tanks. Mazeration 31 Tage.
AUSBAU: 5 Monate auf der Hefe mit wöchentlichen Umwälzungen.
ABFÜLLUNG: Februar 2009



CHARAKTERISTIK

FARBE: Zitronengelb, mit smaragdgrünen Farbreflexen; sauber und brillant, ausgeprägte Glycerintränen.
AROMA: Reintönige Offenbarung von hoher Intensität nach Pfirsich, Marillen, Birne, Fenchel und weißen Blüten (Kamille, Jasmin) mit Nuancen von frischem Heu.
GESCHMACK: Samtweicher Auftakt und seidige Entwicklung von großem Volumen und Struktur. Ausgewogene frische, feine Säure. Langer, schmackhafter, fruchtiger Ausklang mit noch intensiveren retronasalen Eindrücken von Fenchel und Anis als zum Auftakt.
EMPFEHLUNG: Frische Meeresfrüchte und Fisch, Reis und gratinierte Pasta-Gerichte und zu weißem Fleisch.
SERVIER-TEMPERATUR: 6-8° C

VALDEMAR

JAHRGANG: 2008
WEINGÄRTEN: aus eigenen Weingärten in Rioja Alavesa
REBSORTEN: 90% Viura und 10% Malvasía
ALKOHOLGEHALT: 12,5 %vol
GESAMTSÄURE: 6,1 g/l als Weinsäure
LESE: 1. Oktoberwoche
ABFÜLLUNG: Januar 2009



CHARAKTERISTIK

FARBE: Blassgelbe Farbe mit Grüntönen. Sehr sauber und brillant.
AROMA: Frisch und intensiv nach weißen Blüten wie Jasmin und nach grünem Apfel.
GESCHMACK: Geschmeidig, exzellente Struktur; rebsortentypisch mit gefälliger Säure.
EMPFEHLUNG: Ideal zu Fischgerichten, Salaten, Gemüse, Pasta und Meeresfrüchten.
SERVIER-TEMPERATUR: 6° / 8° C

VALDEMAR

JAHRGANG: 2008
WEINGÄRTEN: eigene in Rioja Alta und Rioja Baja
REBSORTEN: 100% Garnacha
ALKOHOLGEHALT: 13 %vol
GESAMTSÄURE: 6,2 g/l als Weinsäure
LESE: 2. Oktoberwoche
ABFÜLLUNG: Januar 2009

CHARAKTERISTIK

FARBE: Spektakuläre Himbeer-Farbe, lebhaft intensiv.
AROMA: Reich an Nuancen roter Früchte wie Himbeere und Johannisbeere.
GESCHMACK: Geschmeidig, angenehm säurehaltig, frisch und fruchtig.
EMPFEHLUNG: Perfekt zu Pasta- und Reisgerichten. Ebenso zu Fisch und Meeresfrüchten.
SERVIER-TEMPERATUR: 6° / 8° C

FINCA ANTIGUA

JAHRGANG: 2007
WEINGARTEN: Escalerillas (62 ha) in der D.O. La Mancha
KATEGORIE: tinto
ALKOHOLGEHALT: 14 %vol
GESAMTSÄURE: 5,3 g/l als Weinsäure
LESE: 4. Septemberwoche
REBSORTEN: 100% Tempranillo
VINIFIZIERUNG: In temperaturkontrollierten Edelstahl tanks. Mazeration 18 Tage.
AUSBAU: 6 Monate in amerikanischen Eichenholz-Barriques.
ABFÜLLUNG: Juni 2008

CHARAKTERISTIK

FARBE: Sauber und brillant, intensive granatrote und violette Farbe. Ergiebige Glycerin-Tränen.
AROMA: Hohe Intensität, mit Aromen roter Kompottfrüchte, Joghurt, getrocknete Feigen, Vanille, Toffee und weiße Schokolade. Sehr elegante schöne Harmonie zwischen Frucht und Holznote.
GESCHMACK: Weicher kraftvoller Auftakt, im retronasalem Verlauf Entfaltung von körperreichem Charakter. Im Finale saubere Frische. Sehr nachhaltig.
EMPFEHLUNG: Ideal zu gereiftem Käse, allen Fleischgerichten wie Lamm und Rind oder geschmorten Gemüsegerichten.
SERVIER-TEMPERATUR: 16-18° C



CONDE DE VALDEMAR

JAHRGANG: 2005
WEIN: Crianza tinto
ALKOHOLGEHALT: 13,5 %vol
GESAMTSÄURE: 5,5 g/l als Weinsäure
LESE: 1. Oktoberwoche
REBSORTEN: 90% Tempranillo und 10% Mazuelo aus eigenen Weingärten in Oyón, Logroño und Ausejo der D.O. Ca Rioja
ABFÜLLUNG: Juli 2008
AUSBAU: 15 Monate in französischen und amerikanischen Eichenholz-Barriques

CHARAKTERISTIK

AUSSEHEN: Attraktives Kirschrot mit violetten Farbreflexen.
AROMA: Komplex, nach reifen schwarzen Beerenfrüchten – speziell Brombeere. Sehr harmonisch mit den warmen balsamischen Aromen von Vanille und delikaten Gewürzen.
GESCHMACK: Kraftvoll mit exzellenter Struktur, die zu abgerundeten und komplexen Aromen im retronasalen Verlauf und im Finale führen.
KONSUM-EMPFEHLUNG: Perfekt zu Wild- und Grillfleisch, sowie zu Aufschnitt und Käse.
SERVIER-TEMPERATUR: 16°/18° C



DON PETER

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %vol

CHARAKTERISTIK

Ein bodenständiger, körperreicher Rotwein aus der Region Rioja:
Herzhaft, solide und bekömmlich, erstaunlich günstig im Preis.

