



## Vetus

Toro DO, Bodegas Vetus

Die Essenz des Toro in einem Tempranillo mit Weitblick

### Beschreibung:

Auf 700 Metern Höhe in der kastilischen Hochebene gedeihen die Reben für den kraftvoll und zugleich eleganten Tempranillo. Seit 1990 wurzeln sie im kargen lehmigen Boden des gutseigenen Weinbergs, geprägt von kontinentalem Klima und atlantischem Einfluss. Zwölf Monate reifte der Vetus in neuen Barriques. Die Barriques aus französischer Eiche werden von den besten Küfern hergestellt. Die Colección de suelos, eine Auswahl der besten Böden, ist ein charaktvoller Ausdruck der D.O. Toro mit grossem Potenzial für die kommenden Jahre.

### Degustationsnotiz:

Tiefdunkles Kirschrot mit violetten Reflexen. Die verführerische Nase offenbart eine Melange aus reifen Brombeeren und dunklen Feigen, umrahmt von balsamischen Anklängen und den edlen Noten einer frischen Vanilleschote. Am Gaumen präsentiert sich dieser Tinta de Toro athletisch, mit zupackender Struktur und präziser Säure, der opulente Körper und der intensive Geschmack binden den Holzfassausbau perfekt ein. Geschmeidigkeit und Robustheit stehen in optimaler Balance und besitzen zugleich reichlich Spannung: Viel saftige dunkle Frucht trifft am Gaumen auf die lebendige Frische roter Johannisbeeren, während die feinkörnigen Tannine dem Wein seine muskulöse Statur verleihen. Im langen, würzigen Finale zeigen sich herzhafte Noten schwarzer Oliven – ein charaktvoller Ausdruck der D.O. Toro mit großem Potenzial für die kommenden Jahre.

### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Produzent:</b>	Bodegas Vetus
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tinta de Toro
<b>Artikelnummer:</b>	1390221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Vetus**

Toro DO  
Bodegas Vetus

**Herkunft:** Spanien  
**Ratings:** Parker 93/100, Decanter 95/100, Falstaff 92/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 93/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Tinta de Toro  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2033  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.