



Celsus

Toro DO, Bodegas Vetus

Ein charakterstarker Toro mit beeindruckendem Lagerpotenzial

Beschreibung:

Der Celsus ist das Aushängeschild der Bodega Vetus und eine Hommage an die Einzigartigkeit der Region Toro. Er entsteht ausschließlich aus Tinta de Toro, einer kraftvollen Spielart des Tempranillo, die hier seit Jahrhunderten heimisch ist. Die Trauben stammen von uralten Rebstöcken, viele davon über 100 Jahre alt, die in kargen Böden tiefe Wurzeln geschlagen haben und nur kleinste Mengen hochkonzentrierter Beeren hervorbringen.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Granatrot mit violetten Reflexen. In der tiefgründigen Nase entfalten sich Aromen von schwarzen Beeren, exotischen Gewürzen und geröstetem, dunklem Edelholz, umrahmt von einem Hauch Vanilleschoten. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und präzise, fein strukturiert und mit lebendiger Säure. Geschmeidig und kraftvoll, in perfekter Balance, zugleich voller Spannung: Saftige dunkle Frucht trifft auf die vibrierende Frische und dezentes Tannin. Im langen, würzig-mineralischen Finale klingen Noten von schwarzen Oliven und mediterranen Kräutern nach.

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.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Vetus
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Tinto de Toro
Artikelnummer:	1390323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Celsus

Toro DO
Bodegas Vetus

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Peñín 95/100, Parker 93/100
Rebsorte(n):	100% Tinto de Toro
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
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.