



Set Pintia Limited Edition

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Gr. Vega Sicilia, 2x 75 cl 2016, 2017, 2018

Der Toro mit Kultstatus

Beschreibung:

Wer hätte gedacht, dass das kleine Gebiet Toro westlich der Ribera del Duero einmal so viel Furore machen wird – mit Rotweinen voller Kraft, Wärme und Temperament. Einer der beeindruckendsten ist der Pintia, das verwundert nicht weiter, stammt er doch von der legendären Bodegas Vega Sicilia. Die Familie Álvarez hat den Erfolgskurs seit dem Kauf im Jahre 1982 massgeblich beeinflusst.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit violetten Reflexen. Schwarze und rote Kirschen, Blau- und Brombeere in der stimmigen Nase. Geröstete Mokka-Bohne, bitterzarte Nusschokolade und dezente florale Noten beschenken dem Wein Tiefe und Volumen. Am Gaumen mit sattem Frucht-Druck und hinreissendem Schmelz. Die feine Extraktsüße und das kalkige, feinkörnige Tannin verleihen Fülle und Dimension in der feinmaschigen Textur. Nun auch schwarze Waldbeeren, etwas Süssholz und eine florale Note von violetten Blütenblättern. Die bezeichnende Toro-Mineralität und das wohldosierte Barrique-toasting integrieren sich einwandfrei in die finessenreiche Frucht-Aromatik.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsen-Schwanz.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Spanien

Produzent:

Bodegas y Viñedos Pintia, Gr. Vega Sicilia

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Rebsorte(n):

100% Tempranillo

Artikelnummer:

06244--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Set Pintia Limited Edition

Toro DO
Bodegas y Viñedos Pintia, Gr. Vega Sicilia

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.