Flor de Vetus Tinto

Toro DO, Bodegas Vetus

Urwüchsige Kraft mit moderner Präzision

Beschreibung:
Der Flor de Vetus ist ein kraftvolles, authentisches Abbild der Region Toro. Kleine Erträge der Tinta-de-Toro-Rebe (Tempranillo) verleihen dem Wein eine beeindruckende Struktur und Tiefe. Die erfolgreich in der Gastronomie und im Weinbau tätige Besitzerfamilie Antón setzt auf zeitlose Werte, vegane Weinbereitung und biologische Praktiken. Der Ausbau erfolgt in französischen und amerikanischen Barriques.

Aromenprofil:
Intensives, fast undurchdringliches Kirschrot. Vielschichtig und herrlich mehrdimensional bereits in der Nase, mit üppigen Aromen saftiger schwarzer Kirschen, begleitet von getrocknetem Thymian, gegrilltem Fleisch, einem Hauch von Pfefferkörnern und dezent rauchigen Anklängen aus dem Barrique. Am Gaumen kraftvoll und fast opulent, dabei zugleich bemerkenswert ausgewogen und raffiniert: Reife Früchte und würzige Nuancen mediterraner Kräuter entfalten sich auf einer vollmundig cremigen Textur, während das feinkörnige Tannin dem Wein Struktur und Tiefe verleiht. Die für die Region ungewöhnliche Eleganz setzt sich bis in den langen, harmonischen Abgang fort. Ein ausdrucksstarker Toro mit viel Charme, der bereits jetzt großen Trinkgenuss bietet.

Passt zu:
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Vetus
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Tinta de Toro
Artikelnummer:	1390121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Flor de Vetus Tinto

Toro DO
Bodegas Vetus

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 92/100, Falstaff 91/100, Guía Peñín 92/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Tinta de Toro
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch