



2015 Pintia

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Grupo Vega Sicilia

Der Vega Sicilia aus dem Toro

Beschreibung:

Wer hätte gedacht, dass das kleine Gebiet Toro westlich der Ribera del Duero einmal so viel Furore machen würde – mit Rotweinen voller Kraft, Wärme und Temperament. Einer der beeindruckendsten ist der Pintia von den legendären Bodegas Vega Sicilia. Die Familie Álvarez hat den Erfolgskurs seit der Gründung im Jahr 1982 massgeblich beeinflusst. Der Weltklassewein präsentiert sich mit dem neuen Jahrgang in einer eleganten Holzkiste.

Degustationsnotiz:

Tintiges Purpur mit violetten Reflexen. Überwältigendes Bouquet mit schwarzer und blauer Frucht in unzähligen Facetten, Amarenakirschen, Brombeergelee und Pflaumenlikör, tiefgründig und offenherzig zugleich, unterlegt mit edlem Nuss-Schoko-Toasting und dezenter Wacholderwürze. Saftiger Auftakt mit verblüffend weicher Textur und unverkennbarem Toro-Fruchtdruck, wieder viel schwarze Kirschen und Waldbeeren, nun auch feine Lebkuchensüsse und Pralinen, perfekte Balance auf höchstem Niveau, minutenlange nachklingend.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsteak, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenfleisch.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Toro

Produzent:

Pintia-Vega Sicilia

Bewertung(en):

Score 19.5/20, Decanter 93/100, Guía Peñín 94/100, Guía Proensa 96/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100

Ausbau:

12 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2038

Rebsorte(n):

100% Tempranillo

Artikelnummer:

0624415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pintia

Toro DO
Bodegas y Viñedos Pintia
Grupo Vega Sicilia

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19.5/20, Decanter 93/100, Guía Peñín 94/100, Guía Proensa 96/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2038
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.