



2018 Pintia

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Grupo Vega Sicilia

Toro-Tempranillo in Perfektion

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. Das Toro-Gebiet liegt etwas flussabwärts und bringt daher mehr Fruchtfülle und Konzentration, als wir es von den Weinen aus der Ribera del Duero kennen. Einer der beeindruckendsten Toros ist der Pintia von den legendären Bodegas Vega Sicilia.

Degustationsnotiz:

Dichtes, und undurchlässiges Purpur mit violetten Reflexen. Schwarze Kirschen, Cassis und Brombeere in der stimmigen Nase. Geröstete Mokka Bohne, bitterzarte Nussschokolade und dezente florale Noten bescheren dem Wein Tiefe und Volumen. Am Gaumen mit sattem Fruchtdruck und hinreißendem Schmelz. Die feine Extraktsüße und das kalkige, feinkörnige Tannin verleihen Fülle und Dimension in der feinmaschigen Textur. Nun auch blaue Beeren, frisches Süßholz und ein Anflug von schwarzen Oliven. Die bezeichnende Toro-Mineralität und das wohl dosierte Barrique-toasting integrieren sich einwandfrei in die Fruchtaromatik.

Passt zu:

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

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):	James Suckling 96/100, Parker 95+/100, Score 19/20, Semana Viticola 95/100, Wine Spectator 93/100, Guía Peñín 95/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0624418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pintia

Toro DO
Bodegas y Viñedos Pintia
Grupo Vega Sicilia

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 96/100, Parker 95+/100, Score 19/20, Semana Viticola 95/100, Wine Spectator 93/100, Guía Peñín 95/100
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im 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.