



2013 Cerromendro

Toro DO, Bodegas Valpiculata

Der Toro auf Samtpfoten

Beschreibung:

Juan Pablo Peñalba hat die Bodegas Valpiculata, deren Wurzeln bis ins 19. Jahrhundert zurückreichen, im Jahre 2001 erworben. Er ist der Bruder von Ricardo Peñalba, der mit seinen Bodegas Peñalba Lopez im Ribera del Duero grosse Bekanntheit erlangt hat. Die Rotweine aus dem Toro sind zu 100% aus Tempranillo und umschmeicheln den Gaumen samtig.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Backpflaumen satt in der komplexen Nase dahinter Demassine, Rum-Rosinen-Nuss-Schokolade und Heidelbeeregelee. Kraftvoller Gaumen mit unverkennbarer Toro-Wärme und reifem Extrakt, malzige Tanninstruktur mit zarter Adstringends, Brazil-Tabak, dunkle Lebkuchen, spürbare Mineralik und frisch gerösteter Arabica, zeigt eine gewisse Bordeaux-Affinität auf und bleibt bis dicht bis ins lang nachklingende Finale. Tempranillo-Fülle mit Toro-Kraft perfekt vereint.

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:	Valpiculata
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Tinta de Toro
Artikelnummer:	0603213

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cerrromendro

Toro DO
Bodegas Valpiculata

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Tinta de Toro
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.