



2013 Pintia

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Grupo Vega Sicilia

Der Toro mit Kultstatus

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.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit schwarzer Mitte. Pflaumen und schwarzer Holunder in der konzentrierten Nase, feine Nussschokolade und Kaffee dahinter, auch reife Brombeeren und dunkle Kirschen. Samtiger Auftakt mit zartpelzigen Tanninen und püreeartigem Extrakt, wieder viel schwarze und blaue Frucht, typischer Toro-Mineralik in der Mitte, an schwarze Oliven und süßen Tabak erinnernd, zunehmend auch Heidelbeeren und Pflaumenkompott, verschwenderisch und komplex zugleich, viel Stoff bis ins druckvolle Finale.

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): Guía Proensa 96/100, Score 19/20

Ausbau: 12 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0624413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pintia

Toro DO
Bodegas y Viñedos Pintia
Grupo Vega Sicilia

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Guía Proensa 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.