



2006 Valmoro Toro DO

Bodegas Alvarez y Diez

Sattes Rubin mit purpur Reflexen. Waldbeerenmarmelade und süsse Zwetschgen in der weinigen Nase, feine Kokosnoten und Korinthenschokolade dahinter. Saftiger Gaumenfluss mit samtiger Tanninstruktur, zarte Rosentöne in der eleganten Mitte, rote Früchte in allen Facetten, Kirschensaft und feine Lebkuchenwürze bis ins sanft ausklingende Finale. Verblüffende Eleganz aus dem sonnigen Toro, der perfekte Begleiter zu Kalbsbraten oder cremigen Käsen.

Bewertung: Score 17/20

Herstellung: Der Wein reifte 12 Monate in Barriques.

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2016

Traubensorte(n): Tinta de Toro

Alkoholgehalt: 14.5%

Herkunftsland: Spanien

Region: Castilla-Léon

Winzer: Bodegas Alvarez y Diez

Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: Kalbsbraten, Schmorgerichten, Eintöpfe oder cremigen Käsen.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2006 Valmoro Toro DO
Bodegas Alvarez y Diez

Traubensorte(n): Tinta de Toro
Alkoholgehalt: 14.5%

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2016