



2016 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. Das Toro liegt etwas flussabwärts und bringt daher mehr Süsse und Alkohol als die Weine aus dem Ribera del Duero. Einer der beeindruckendsten Toros ist der Pintia von den legendären Bodegas Vega Sicilia.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Violett mit granatroten Reflexen. Brombeeren, schwarze Kirschen und süsses Pflaumengelee in der beeindruckenden Nase. Auch Kirschpralinen, geröstete Haselnuss und ein Hauch von Lakritz. Eine samtig-weiche Textur im druckvollen Gaumen, begleitet von feiner Extraktsüsse, knackigem Tannin und nahtlos integrierter Säure. Die schwarze Frucht in endlosen Schattierungen wird zunehmend auch von floralen Noten und dezenten Röstaromen begleitet. Der authentische Toro-Charakter und die warme Tempranillo-Fülle vereinen sich beispiellos bis ins finessenreiche 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):	Parker 95/100, Score 19.5/20, James Suckling 94/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0624416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pintia

Toro DO
Bodegas y Viñedos Pintia
Grupo Vega Sicilia

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 95/100, Score 19.5/20, James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
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.