



2017 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 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 Purpur mit violetten Reflexen. Schwarze Kirschen, Holunder und Brombeere in der konzentrierten, tiefgründigen Nase. Bitterzarte Nusschokolade, Kakaopulver und geröstete Mokkabohne im Hintergrund. Samtiger Auftakt mit kalkigem, feinkörnigem Tannin und reichlich Fruchtextrakt. Nun auch blaue Frucht, etwas gerösteter Malz und ein Anflug von schwarzen Oliven. Die bezeichnende Toro-Mineralität zieht sich durch die füllige Mitte. Ein wohl dosiertes Barrique-toasting das sich nahtlos in die ausschweifenden Fruchtaromen integriert. Elegant und opulent zugleich, mit viel Substanz bis ins druckvolle, langanhaltende 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 94+/100, Score 19/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	Tempranillo
Artikelnummer:	0624417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pintia

Toro DO
Bodegas y Viñedos Pintia
Grupo Vega Sicilia

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 94+/100, Score 19/20
Rebsorte(n): Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2038
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.