Set Pintia Limited Edition

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia,Gr.Vega Sicilia, 2x 75 cl 2016, 2017, 2018

Der Toro mit Kultstatus

Beschreibung:
Wer hätte gedacht, dass das kleine Gebiet Toro westlich der Ribera del Duero einmal so viel Furore machen wird – mit Rotweinen voller Kraft, Wärme und Temperament. Einer der beeindruckendsten ist der Pintia, das verwundert nicht weiter, stammt er doch von der legendären Bodegas Vega Sicilia. Die Familie Álvarez hat den Erfolgskurs seit dem Kauf im Jahre 1982 massgeblich beeinflusst.
Degustationsnotiz:
Dichtes Purpurrot mit violetten Reflexen. Schwarze und rote Kirschen, Blau - und Brombeere in der stimmigen Nase. Geröstete Moccabohne, bitterzarte Nussschokolade und dezente florale Noten bescheren dem Wein Tiefe und Volumen. Am Gaumen mit sattem Fruchtdruck und hinreissendem Schmelz. Die feine Extraktsüsse und das kalkige, feinkörnige Tannin verleihen Fülle und Dimension in der feinmaschigen Textur. Nun auch schwarze Waldbeeren, etwas Süssholz und eine florale Note von violetten Blütenblättern. Die bezeichnende Toro-Mineralität und das wohldosierte Barrique-toasting integrieren sich einwandfrei in die finessenreiche Fruchtaromatik.
Passt zu:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
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):	
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	06244--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Set Pintia Limited Edition

Toro DO
Bodegas y Viñedos Pintia,Gr.Vega Sicilia
2x 75 cl 2016, 2017, 2018

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch