



2012 Pintia

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Grupo Vega Sicilia

Der 96-Punkte-Toro-Überflieger

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Intensives Purpur mit violetten Reflexen. Pflaumen und Korinthen in der tiefgründigen Nase, auch Amarenakirschen und Brombeergelee, feines Pralinen-Toasting dahinter. Samtige Textur im druckvollen Gaumen, wiederum viel schwarze Frucht und dezente Kaffeenoten, Lakreitze in der noch jugendlichen Mitte, unverkennbare Toro-Mineralität, perfekt vereint mit Tempranillo-Schmelz und angenehmer Wärme, enorme Reserven versprechend, Pflaumenlikör im lange nachklingenden Finale. Dekantieren falls jung getrunken.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Toro

Produttore:

Pintia - Vega Sicilia

Valutazioni:

Guía Proensa 96/100, James Suckling 95/100, Score 19/20

Vinificazione:

12 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2030

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

0624412

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pintia

Toro DO
Bodegas y Viñedos Pintia
Grupo Vega Sicilia

Origine: Spagna
Valutazioni: Guía Proensa 96/100, James Suckling 95/100,
Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Maturità: Jetzt bis 2030
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Monate im Barrique
**Gradazione
alcolica:** 15.0 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.