



2011 Pintia

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Grupo Vega Sicilia

Der Toro-Überflieger von Vega Sicilia

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:

Sattes Purpur mit schwarz-violetten Reflexen. Pralinen und Amarenakirschen in der vielschichtigen Nase, auch Brombeergelee und karamellisierte Mandeln, verschwenderisch und finessenreich zugleich. Enorme Gaumenfülle mit betörender Fruchtsüsse und unverkennbarem Pintia-Schmelz, immer wieder neue Fruchtaromen zeigend, reife Brombeeren, Backpflaumen, Korinthenschokolade und dunkle Kirschen, perfekt ausgereifte Tannine und herrlich cremige Extrasüsse bis ins minutenlang nachklingende Finale. Unvergesslicher Toro-Genuss aus dem Hause Vega Sicilia.

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:	Parker 94/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0624411

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pintia

Toro DO
Bodegas y Viñedos Pintia
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in 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.