2010 Pintia

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Grupo Vega Sicilia

Der Toro 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:
Undurchlässiges Purpur mit schwarzen Reflexen. Kaffee und karamellisierte Mandeln in der desserthaften Nase, mit Amarenakirschen, Backpflaumen und Korinthen unterlegt, grossartige Balance zwischen Frucht und Barriquenoten. Betörender Gaumendruck mit viel schwarzer Frucht und feinsten Pralinen, samtige Textur mit perfekt eingebundenen Tanninen, viel Schmelz auch in der Mitte, schwarze Kirschen, Zimtpflaumen und Nussgebäck, allgegenwärtige Toro-Wärme und crèmige Tempranillo-Fülle bis ins minutenlang nachklingende Finale.
Abbinamenti:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
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 95/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Tinto de Toro
Numero di articolo:	0624410

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pintia

Toro DO
Bodegas y Viñedos Pintia
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Tinto de Toro
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.

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