



## Pintia

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Grupo Vega Sicilia

Der Vega Sicilia aus Toro

### 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 Mokka Bohne, bitterzarte Nusschokolade und dezente florale Noten beschenken 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 Ochsen Schwanz.

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Produzent:</b>	Bodegas y Viñedos Pintia
<b>Ausbau:</b>	11 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0624420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pintia

Toro DO  
Bodegas y Viñedos Pintia

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	11 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.