



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 Mokkabohne, bitterzarte Nusschokolade und dezente florale Noten bescheren dem Wein Tiefe und Volumen. Am Gaumen mit sattem Fruchtdruck und hinreissendem Schmelz. Die feine Extraksüsse 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 finesserenreiche 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

Produzent: Bodegas y Viñedos Pintia

Ausbau: 11 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0624420

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pintia

Toro DO
Bodegas y Viñedos Pintia

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