



## 2018 Pintia

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Grupo Vega Sicilia

Der Vega Sicilia aus dem Toro

### Beschreibung:

Wer hätte gedacht, dass das kleine Gebiet Toro westlich der Ribera del Duero einmal so viel Furore machen würde – mit Rotweinen voller Kraft, Wärme und Temperament. Das Toro-Gebiet liegt etwas flussabwärts und bringt daher mehr Fruchtfülle und Konzentration, als wir es von den Weinen aus der Ribera del Duero kennen. Einer der beeindruckendsten Toros ist der Pintia von den legendären Bodegas Vega Sicilia.

### Degustationsnotiz:

Dichtes, und undurchlässiges Purpur mit violetten Reflexen. Schwarze Kirschen, Cassis und Brombeere in der stimmigen Nase. Geröstete Moccabohne, bitterzarte Nusschokolade und dezente florale Noten bescheren 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 blaue Beeren, frisches Süssholz und ein Anflug von schwarzen Oliven. Die bezeichnende Toro-Mineralität und das wohl dosierte Barrique-toasting integrieren sich einwandfrei in die Fruchtaromatik.

### Passt zu:

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

### 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

### Region:

Toro

### Produzent:

Pintia - Vega Sicilia

### Bewertung(en):

James Suckling 96/100, Guía Peñín 95/100, Parker 95+/100, Score 19/20, Semana Viticola 95/100, Wine Spectator 93/100

### Ausbau:

12 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

15.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2040

### Rebsorte(n):

100% Tempranillo

### Artikelnummer:

0624418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pintia**

Toro DO  
Bodegas y Viñedos Pintia  
Grupo Vega Sicilia

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** James Suckling 96/100, Guía Peñín 95/100, Parker 95+/100, Score 19/20, Semana Viticola 95/100, Wine Spectator 93/100  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.