



## Set Pintia Limited Edition

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Gr. Vega Sicilia, 2x 75 cl 2016, 2017, 2018

Der Toro mit Kultstatus

### 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 Moccabohne, 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 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Toro
<b>Produzent:</b>	Pintia - Vega Sicilia
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	06244--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Set Pintia Limited Edition

Toro DO

Bodegas y Viñedos Pintia, Gr. Vega Sicilia

2x 75 cl 2016, 2017, 2018

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.