

PIEDRA Joven Tinto Toro D.O.

Was für ein Einstieg in die Region Toro! Die intensive Nase von Sauerkirschen und Heidelbeeren ist ein vielversprechender Vorbote. Das ist typisch für die Region: geballte Frucht in Verbindung mit mürben Tanninen und viel Druck am Gaumen. Sortentypisch interessante animalische Note, etwas Karamell, mit guter Länge und für Rotwein ungewöhnlichem Schmelz. Macht richtig Spaß!

JG 2023 91/100 Punkte James Suckling

Erzeuger:	Bodegas Piedra
Anbaugebiet:	Toro
Rebsorte:	Tempranillo
Jahrgang:	2023
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Kaninchen in Rotwein, Chorizo, junger Manchego
Artikel-Nr.	36410
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-031-CL
Schweflige Säure frei (mg/l)	28
Gesamtsäure (g/l)	4,3
Restzucker (g/l)	0,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	61
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15,1
Weinstil	ausgewogen

