

PIEDRA Roble Tinto Toro D.O.

Die Nase ist eine Explosion von roten Früchten und dunklen Beeren, später kommen geröstete Nüsse, Kaffee und etwas Malz dazu. Die Tannine sind straff, aber schön feinkörnig. Am Gaumen animierend und voller Charakter, gut eingebettet in das harmonische Gesamtbild. Der Wein ist von der Kraft des Tempranillo geprägt, der mit dem kleinen Anteil Garnacha eine harmonisch wirkende, ausgeglichene Partnerschaft eingeht. Eine wahrhaft symbiotische Beziehung.

JG 2022 90/100 Punkte Decanter

Erzeuger:	Bodegas Piedra
Anbaugebiet:	Toro
Rebsorte:	Tempranillo, Garnacha
Jahrgang:	2022
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Schweinefilet unter der Haselnusskruste, Wild
Artikel-Nr.	36420
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-031-CL
Schweflige Säure frei (mg/l)	29
Gesamtsäure (g/l)	5,5
Restzucker (g/l)	0,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	63
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,1
Weinstil	Barrique

