Weinpass

PIEDRA Natural Tinto Toro D.O. ohne SO2-Zusatz

Die handverlesenen, reifen Tinta-de-Toro-Trauben aus der Parzelle Bocarrage werden ohne Zugabe von Sulfiten verarbeitet. Nach der spontanen alkoholischen Gärung und der anschließenden natürlichen malolaktischen Gärung in Barriques aus französischer Eiche liegt der Wein sechs Monate lang auf der Hefe und wird dann vor der Abfüllung leicht gefiltert. Herrlich intensive Nase von getrockneten roten Früchten, Himbeerkompott und leicht rauchigen Noten. Im Mund saftig mit einer intensiven Fruchtfülle. Fein verwobene Tannine runden den Wein ab.

JG 2021 88/100 Punkte Guía Peñín
JG 2022 91/100 Punkte Tim Atkin, 90/100 Punkte James Suckling

Erzeuger:	Bodegas Piedra
Anbaugebiet:	Toro
Rebsorte:	Tempranillo
Jahrgang:	2021
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	kräftige Tapas wie Datteln im Speckmantel, Pimientos de Padrón, Weichkäse
Artikel-Nr.	36425
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	ES-ECO-031-CL
Schweflige Säure frei (mg/l)	6
Gesamtsäure (g/l)	4,4
Restzucker (g/l)	0,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	8
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,9
Weinstil	Barrique

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.