

PIEDRA Crianza Tinto Toro D.O. Jeroboam 5l

Die Crianza wird zwölf Monate in Fässern aus französischer (75%) und amerikanischer (25%) Eiche ausgebaut. Bewusst im Vergleich zur sonstigen spanischen Praxis ein umgekehrtes Verhältnis. Das sorgt für geschmeidige Eleganz. In der Nase reife rote Früchte mit intensiven Gewürz- und Röstnoten. Am Gaumen viel Power und Konzentration, etwas Pfeffer und Holunderbeeren. Gute Struktur mit edlen Tanninen und anhaltendem Abgang. Klassisch spanischer Crianzastil.

JG 2018 Gold Millésime Bio 2022, 90/100 Punkte Guía Peñín

Erzeuger:	Bodegas Piedra
Anbaugebiet:	Toro
Rebsorte:	Tempranillo, Garnacha
Jahrgang:	2018
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-6 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Dry Aged Steak, Salzlamm
Artikel-Nr.	36430.18Jero
Volumen	5l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-031-CL
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	4,6
Restzucker (g/l)	2,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	64
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15,3
Weinstil	Barrique

