

PIEDRA Crianza Tinto Toro D.O.

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 2020 91/100 Punkte James Suckling, 91/100 Punkte Tim Atkin, Silber Mundus Vini Biofach 2023

Erzeuger:	Bodegas Piedra
Anbaugebiet:	Toro
Rebsorte:	Tempranillo, Garnacha
Jahrgang:	2021
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Dry Aged Steak, Salzlamm
Artikel-Nr.	36430
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-031-CL
Schweflige Säure frei (mg/l)	25
Gesamtsäure (g/l)	4,4
Restzucker (g/l)	0,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	69
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15,3
Weinstil	Barrique

