Weinpass



LAGARONA Tinto Toro D.O.

Der Topwein von Piedra besteht etwa zu zwei Dritteln aus Tempranillo und zu einem Drittel aus Garnacha. Die ausschließlich alten Rebstöcke mit niedrigem Ertrag sorgen für besonders aromaintensives Lesegut. Die Assemblage lagert für mindestens 16 Monate in französischer Eiche und noch mal mehr als 2 Jahre in der Flasche. In der Nase sehr eindrucksvolle Aromen von reifen schwarzen Früchten wie Brombeere und Pflaume. Ebenso balsamische und würzige Aromen. Im Mund trotz der Tiefe und der Wucht erstaunlich frisch, ausgewogen und seidig zugleich. Die sehr geschliffenen Tannine sorgen für einen rundum gelungenen Gesamteindruck. Toro at its best!

JG 2018 Gold Mundus Vini Biofach 2023, 93/100 Punkte Decanter, 91/100 Punkte James Suckling, 90/100 Punkte Tim Atkin

Erzeuger: Bodegas Piedra

Anbaugebiet: Toro

Rebsorte: Tempranillo, Garnacha

Jahrgang: 2018 Temperatur: 16-18°C

Lagerzeit: jetzt + 4-5 Jahre

Weinart: Rotwein
Land: Spanien
Qualität: Qualitätswein
Geschmack: trocken

Passt zu: Rosmarinlamm aus dem Ofen, gereifter Käse,

Zigarre

Artikel-Nr. 36435 Volumen 0,75I

Weinanalyse	
kontrolliert durch	ES-ECO-031-CL
Schweflige Säure frei (mg/l)	14
Gesamtsäure (g/l)	4,6
Restzucker (g/l)	2,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	100
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15,2
Weinstil	Barrique

