

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

| | |
|--------------|---|
| 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 | 0,75l |

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 |

