



Toro DO Victorino 75cl



75 cl

ES - Toro - 2022

Teso La Monja

Victorino 2022 ist ein konzentrierter, zugleich erstaunlich präziser Toro aus alten Tinta-de-Toro-Reben. In der Nase verdichten sich Schwarzkirsche, Pflaume und Brombeere mit Veilchen, Lakritze und Kakao, unterlegt von feiner Toastwürze. Am Gaumen trocken, kraftvoll und cremig texturiert, mit reifen, engmaschigen Tanninen und spürbarer Säurespannung. Der lange Ausbau in neuer französischer Eiche bringt Tiefe und Länge ohne Süsse.

	Traubensorte	Tempranillo
	Herkunft	Toro
	Produzent	Teso La Monja
	Vinifikation	Sehr selektive Handlese sanfte Extraktion (Pigeage) Ausbau 20 Monate in neuer französischer Eiche Abfüllung im Juni 2024.
	Charakter	Victorino 2022 ist ein konzentrierter, zugleich erstaunlich präziser Toro aus alten Tinta-de-Toro-Reben. In der Nase verdichten sich Schwarzkirsche, Pflaume und Brombeere mit Veilchen, Lakritze und Kakao, unterlegt von feiner Toastwürze. Am Gaumen trocken, kraftvoll und cremig texturiert, mit reifen, engmaschigen Tanninen und spürbarer Säurespannung. Der lange Ausbau in neuer französischer Eiche bringt Tiefe und Länge ohne Süsse.
	Passt zu	Rind, Lamm, Wild, Schmorgerichte, Grilladen, Ochsenschwanz, gereifter Hartkäse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2055 geniessen, 16-18°C
	Artikel Nr.	09723/22
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2022
	Weintyp	Rotweine