ROTWEINE

Toro DO Almirez 75cl



75 cl

ES - Toro - 2022

Teso La Monja

Almirez 2022 zeigt Toro in einer konzentrierten, aber erstaunlich frischen Ausprägung. In der Nase dunkle Beeren und Schwarzkirsche, dazu Veilchen, Lakritze, Kakao und balsamische Würze mit feinen Röstaromen. Am Gaumen trocken, saftig und voll, mit cremiger Textur, kraftvollen, engmaschigen Tanninen und guter Säurespannung. Der lange Ausbau in französischer Eiche gibt Tiefe und Struktur, der Abgang wirkt würzig-mineralisch und sehr anhaltend.

Traubensorte	Tempranillo
Herkunft	Toro
Produzent	Teso La Monja
Vinifikation	Strenge Selektion entrappt, Ganzbeerenvergärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank mit weingutseigenen Hefen. Biologischer Säureabbau teilweise im französischen Barrique Ausbau 14 Monate in französischer Eiche.
Charakter	Almirez 2022 zeigt Toro in einer konzentrierten, aber erstaunlich frischen Ausprägung. In der Nase dunkle Beeren und Schwarzkirsche, dazu Veilchen, Lakritze, Kakao und balsamische Würze mit feinen Röstaromen. Am Gaumen trocken, saftig und voll, mit cremiger Textur, kraftvollen, engmaschigen Tanninen und guter Säurespannung. Der lange Ausbau in französischer Eiche gibt Tiefe und Struktur, der Abgang wirkt würzig-mineralisch und sehr anhaltend.
Passt zu	Rind, Lamm, Wild, Schmorgerichte, Grilladen, Lasagne, gereifter Hartkäse
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2040 geniessen, 16-18°C
Artikel Nr.	09722/22
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2022
Weintyp	Rotweine