



# 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 entrapppt, 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