

Toro DO Campus Gothorum 75 cl



CHF 51.50 75 cl

ES - Dieser ausgewogene, gehaltvolle Wein leuchtet granatrot im Glas. In die Nase steigen Aromen von Schokolade, Kaffee, Rauch und Fruchtnoten von Kirsche und Zwetschge. Im Gaumen dominieren Dörrobst- und Beerennoten, begleitet von etwas pfeffrigen Aspekten. Angenehme Tannine, ein sehr weicher, fülliger Körper und ein langer Abgang machen den Genuss perfekt. - 2017

 Bodegas Farina

Ausgewogen und gehaltvoll. Aromen von Schokolade, Kaffee, Rauch und Fruchtnoten von Kirsche und Zwetschge. Im Gaumen Dörrobst- und Beerennoten, begleitet von etwas pfeffrigen Aspekten. Angenehme Tannine, ein sehr weicher, fülliger Körper und ein langer Abgang machen den Genuss perfekt.

	Traubensorte	Tinta de Toro
	Herkunft	Dieser ausgewogene, gehaltvolle Wein leuchtet granatrot im Glas. In die Nase steigen Aromen von Schokolade, Kaffee, Rauch und Fruchtnoten von Kirsche und Zwetschge. Im Gaumen dominieren Dörrobst- und Beerennoten, begleitet von etwas pfeffrigen Aspekten. Angenehme Tannine, ein sehr weicher, fülliger Körper und ein langer Abgang machen den Genuss perfekt.
	Produzent	Bodegas Farina
	Vinifikation	
	Charakter	Ausgewogen und gehaltvoll. Aromen von Schokolade, Kaffee, Rauch und Fruchtnoten von Kirsche und Zwetschge. Im Gaumen Dörrobst- und Beerennoten, begleitet von etwas pfeffrigen Aspekten. Angenehme Tannine, ein sehr weicher, fülliger Körper und ein langer Abgang machen den Genuss perfekt.
	Passt zu	Rindfleisch, Curries
	Trinkempfehlung	bis 10 Jahre / 16 - 18°C
	Artikel Nr.	09072/17
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2017
	Weintyp	Rotweine