

# 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