



## Almirez 2020

Tiefes, undurchdringliches Violett. An der Nase Aromen von reifen vollen Früchten, Blau- und Brombeeren sowie von schwarzen Kirschen. Noten von Kaffee und Bitterschokolade, Kohle und Trockenfleisch. Am Gaumen seidig luxuriös, konzentriert und mit einem langen, ergiebigen Finish. Der Geheimtipp aus dem Hause Teso la Monja!

|                 |                                  |
|-----------------|----------------------------------|
| Produzent       | Bodegas Teso la Monja            |
| Kategorie       | Rotwein                          |
| Land            | Spanien                          |
| Region          | Toro DO                          |
| Klassifizierung | DO                               |
| Jahrgang        | 2020                             |
| Flaschengrösse  | 75 cl                            |
| Alkohol         | 14.5 %                           |
| Trinktemperatur | 16° - 18°                        |
| Lagerfähigkeit  | bis 2028                         |
| Traubensorten   | Tinta de Toro                    |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                  |
| Artikelnummer   | 5420020                          |
| Passt zu        | Wild, Rind, edlen Fleischstücken |



### Vinifikation

Im Stahltank vinifiziert, anschliessend während 12 Monaten in 30% neuen französischen Barriques ausgebaut.

