



Mauro VS 2022

Undurchdringliches Purpur. An der Nase intensive Aromen von roten Früchten und warmen Gewürzen sowie eine entzückende, florale Note. Am Gaumen kompakt und konzentriert, mit der typischen Fruchtigkeit dieses Jahrgangs. Die saftige Säure und das knackige Tannin halten sich mit der Opulenz dieses Weines perfekt die Waage. Ein meisterhaft gelungener Wein mit aussergewöhnlichem Lagerpotenzial.

Produzent	Bodegas Mauro
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Vino de la Tierra de Castilla y León
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	1800 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2037
Traubensorten	Tempranillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	5308122
Passt zu	Geflügel, Wild, edlen Fleischstücken
Bewertungen	Robert Parker 95/100



Vinifikation

Im Holzfass vinifiziert, anschliessend während 26 Monaten in französischen Barriques ausgebaut.

Terroir

Eine Selektion des besten Traubenguts der Rebberge von Tudela del Duero und Traspinedo.

