Almirez 2022

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	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Tinta de Toro
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	5420022
Passt zu	edlen Fleischstücken, Rind, Wild
Bewertungen	Robert Parker 93/100



Vinifikation

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