



Expertise

Ademán Carabizal 2020

EAN-Code: 8 437003 043635
Artikelnummer: SR0270
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Rotwein

Land: Spanien
Region: Toro
Hersteller: Maires Bodegas y Viñedos

Geschmack: Trocken
Alkohol: 14.5 % Vol
Restzucker: 1.5 g/l
Säure: 5.1 g/l

Rebsorten: 100% Tinta de Toro
Farbe: kräftige, violette Farbe
Vinifizierung: Die Lese erfolgt von Hand. Anschließende Fermentation bei kontrollierter Temperatur für 17 Tage mit dreimal täglichem Umpumpen. Finale Reifung für 4 Monate in gerösteten französischen Eichenfässern.
Beschreibung: Ein jugendlicher, kräftiger Rotwein aus dem Herzen Toros, strotzend von Aromen wie roten Beeren und Waldbeeren, süße Noten und Gewürze mit gerösteten Anklängen. Frisch und breit am Gaumen, mit einer perfekten Balance zwischen Holz und Frucht und dies führt dazu, dass die Intensität der Tinta de Toro-Traube perfekt in Szene gesetzt wird, abgerundet durch den dezenten Einsatz französischer Eiche. Seidiger und langer angenehmer Nachhall.
Trinktemperatur: 14°C - 16°C
Speiseempfehlung: Reisgerichte, Wild, Deftige Eintöpfe, Geschmortes, Rotes Fleisch, Mediterrane Küche, Geflügel, Kalb, Lamm, Rind, Paella,

Bio: nein	Holzausbau: ja
Vegan: nein	Reifegrad: Roble
Säurearm: nein	Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer: Maires Bodegas y Viñedos, Av. Ronda de Corredera, 49800 Toro, Zamora, Spanien
Allergene: Schwefeldioxid und Sulphite,

COPITO®
Wein & Sekt

COPITO GmbH
Reichsbahnstrasse 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de