



Expertise

Tentenecio 2022

EAN-Code: 8 437003 043703
Artikelnummer: SR0273
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Rotwein

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

Geschmack: Trocken
Alkohol: 14.5 % Vol
Restzucker: 1.2 g/l
Säure: 5.66 g/l

Rebsorten: 100% Tinta de Toro
Farbe: Dunkles Purpur mit violetten Reflexen
Vinifizierung: Manuelle Lese von Hand in Plastikkisten. Fermentation für 17 Tage mit Temperaturkontrolle. Anschließende Reifung für 8 Monate in Fässern französischer Eiche.
Beschreibung: Aromen von wilden und roten Beerenfrüchten, mit Anklängen von würzigen und gerösteten Noten machen diesen Rotwein zu einem wahren Geschmackserlebnis. Am Gaumen ist der Wein samtig und frisch mit einer ausbalancierten Säure- und Tanninstruktur. Die Reifung im Eichenfass verleiht ihm Tiefe und Vielschichtigkeit.
Trinktemperatur: 14°C - 16°C
Speiseempfehlung: Tapas, Reisgerichte, Wurst, Deftige Eintöpfe, Rotes Fleisch, Mediterrane Küche, Geflügel, Kalb, Lamm,

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