



# 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,