

Iturria tinto

Bodegas Iturria

Jahrgang:

Herkunft: Toro DO/Spanien

Produzent: Bodegas Iturria

Traubensorte: 90% Tempranillo (Tinta de Toro)
10% Garnacha

Vinifikation: Spontangärung mit autochthonen Hefen im Edelstahltank. Danach Ausbau in französischen Barriques während mind. 17 Monaten.

Farbe: Dunkles Kirschrot

Aroma: Aromen von reifen Beeren. Würzig, kräftig, reifes Obst mit einem Touch Süsse. Geschmacksvoll mit einem Hauch Mocca und Schokolade. Weiches Eichenholz und schöne Röstaromen.

Charakter: Im Gaumen vollmundig, kräftig, dicht und gut strukturiert. Noten von reifen Beeren. Harmonisch mit reifen Tanninen. Die würzigen Holznoten und die angenehme Säure bereichern den langen Abgang

Passt zu: Kräftigen, roten Fleischgerichten wie: Rinderbraten, Schmor- und Wildgerichten, Lamm, Wild, Eintöpfen und zu Käse.

Ausschanktemperatur: 18° Grad

Lagerfähigkeit: 8 – 10 Jahre

