



Bodegas Mauro

2022 Castilla y Leon DO

Mauro VS

150cl (1er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Undurchdringliches Purpur. An der Nase intensive Aromen von roten Früchten und warmen Gewürzen sowie eine entzückende, florale Note. Am Gaumen kompakt und konzentriert, mit der typischen Fruchtigkeit dieses Jahrgangs. Die saftige Säure und das knackige Tannin halten sich mit der Opulenz dieses Weines perfekt die Waage. Ein meisterhaft gelungener Wein mit aussergewöhnlichem Lagerpotenzial.

Genussempfehlung

Der Mauro VS ist ein wunderbarer Allrounder als Begleiter zu Geflügel, edlen Fleischstücken, Pilzen und gegrilltem Gemüse - fruchtiger und eleganter Wein.

Produzenten-Informationen

Im Holzfass vinifiziert, anschliessend während 26 Monaten in französischen Barriques ausgebaut.



Bio



Typ: Rotwein



Land: Spanien



Region: Castilla y Leon



Genussreife: bis 2037



Alkoholgehalt: 14.5% Vol.



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: Tempranillo



Allergene: Enthält Sulfite



Robert Parker: 95