

2022 Mauro VS

Bodegas Mauro
Castilla y Leon DO
150cl (1er-Holzkiste)

CHF 204.00

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