

Weinexpertise



Ademan CARABIZAL - Toro

Seidiger und langer angenehmer Nachhall.

Ademan CARABIZAL Bodega Maires - Toro

Rebsorte: Tinta de Toro
Farbe im Glas: kräftige, violette Farbe
Reifegrad: Roble
Vinifizierung: Die Lese erfolgt von Hand. Anschließende Fermentation bei kontrollierter Temperatur für 17 Tage mit dreimal täglichem Umpumpen. Finale Reifung für 4 Monate in gerösteten französischen Eichenfässern.
Beschreibung: Ein jugendlicher, kräftiger Rotwein aus dem Herzen Toros, strotzend von Aromen wie roten Beeren und Waldbeeren, süße Noten und Gewürze mit gerösteten Anklängen. Frisch und breit am Gaumen, mit einer perfekten Balance zwischen Holz und Frucht und dies führt dazu, dass die Intensität der Tinta de Toro-Traube perfekt in Szene gesetzt wird, abgerundet durch den dezenten Einsatz französischer Eiche. Seidiger und langer angenehmer Nachhall.

WILDEBRANDT GmbH
Mendelssohnstraße 1
30173 Hannover

Tel: 0511 / 88 88 88
E-Mail:
kontakt@weinhildebrandt.de

Eigenschaft	Detailangabe
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	14,5% Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	5,1 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Maires Bodegas y Viñedos
Farbe/Art	Rot
Weinart	Rotwein
Geschmack	trocken
Land	Spanien
Größe	0,75 L
Rebsorte	Tinta de Toro
Region	Toro