



Aponte Reserva Toro DO

Bodegas Frontaura, Valladolid

Eigenschaft	Rotweine
Herkunft	Toro DO
Traubensorte	100% Tinta de Toro (Urvariante des Tempranillo)
Vinifikation	Nur bestes Traubengut wird verwendet. Schonende Gärung. Ausbau während 20 Monaten in neuen französischen Barriques.
Farbe	Leuchtendes rubinrot
Aroma	In der Nase intensive Aromen nach roten Früchten und Eukalyptus. Begleitet von einem eleganten Duft nach Vanille und Kokos sowie Noten von schwarzen Kirschen.
Charakter	Am Gaumen zart und samtig mit einer angenehmen Struktur und viel Frucht. Ein Hauch von Tabak ergänzt der langanhaltende Abgang. Ein Genuss aus Tinta de Toro!
Passt zu	Rotem Fleisch, hervorragend zu Wildgerichten sowie Grilladen, reifem Käse u.v.m.
Ausschanktemperatur	16°-18°C
Lagerfähigkeit	18 Jahre+
Inhalt	75 cl
Verpackung	3er OHK