

Gran Elias Mora

DO Toro, Bodega Elias Mora, 2012

750 ml

Art-Nr. 37028712



Betörende Aromatik nach gedörrten Datteln, Amarenakirschen und würzigen Komponenten wie Pfeffer, Nelken, Lorbeer und Eukalyptus. erinnert wegen seinem intensivem Bouquet an einen Rumtopf. Am Gaumen wirkt er saftig und zugleich opulent und kraftvoll. Ein Wein, der nur in den besten Jahren aus der Einzellage "Cuesta de los Lobos" (Wolfshügel) abgefüllt wird.

Herkunft:	Spanien / Castilla y León / Toro
Traubensorte:	Tinta de Toro
Genussreife:	3 bis 10 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Brasato di manzo al Barolo, Gulasch, Boeuf bourguignon, Lammrückenfilet an Kräuterrjus, Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
Ernte:	Handlese
Ausbau:	in teils neuen und gebrauchten Barriques
Ausbaudauer:	17 Monate
Volumen:	15.0 %
Parker:	91