

Preis: CHF 46.50
75.0 cl.



Wein:	2007 Mauro Tinto
Land:	Spanien
Region:	Castilla León
Bereich:	VT de Castilla León
Klassifikation:	V.d.I.T. VT de Castilla León
Volumenprozent:	13.5 %
Traubensorten:	Tempranillo, Syrah
Art:	Rotwein
Typ:	Grosse, schwere und lagerfähige Rotweine
Passt zu:	Raffinierten Fleisch- und Wildgerichten, Wildgeflügel, Braten aller Art, gut gewürztem Lamm und zu ausgewählten reifen Käsesorten.
Service:	Chambriert bei maximal 17 bis 19 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
Lagerfähigkeit:	6 - 12 Jahre, grosse Jahrgänge sogar noch länger.
Genussreife:	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
Bemerkungen:	Obwohl die Bodega ausserhalb des D.O. Bereiches von Ribera del Duero liegt, gehört Sie in Sachen Stil zu den Pionieren dieser Region. Der Mauro gehörte zu den ersten Exponaten des deftigen Weinstiles, der so vielen neueren Ribera-Weinen eigen ist: satte Frucht, kompakter Körper, wenig dominantes Holz und süsse Tannine.
Bewertung:	Robert Parker 90 / 100
Produzent:	Bodegas Mauro