

**Preis: CHF 20.70**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2007 Vetus
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Castilla León
<b>Bereich:</b>	Toro
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Toro
<b>Volumenprozent:</b>	14.5 %
<b>Traubensorte:</b>	Tinta de Toro
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine
<b>Passt zu:</b>	Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
<b>Degustation Notiz:</b>	Tiefes Purpurrot. Aroma intensiv mit Noten von blauen und schwarzen Beeren, Pfefferakzenten, mineralischen Anklängen und einem rauchigen Toast der Eiche. Am Gaumen kraftvoll, rein, saftig und enorm konzentriert, mit einem ausgezeichneten lange anhaltenden Abgang.
<b>Bewertung:</b>	Robert Parker 91 / 100
<b>Produzent:</b>	Bodegas Vetus