



Bodegas Fariña, 2018

Toro DO Campus Gothorum

Herkunft
Spanien

Region
Kastilien-León

Rebsorten
Tinta de Toro

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14.5%

Charakter

Dieser ausgewogene, gehaltvolle Wein leuchtet granatroten im Glas. In die Nase steigen Aromen von Schokolade, Kaffee, Rauch und Fruchtnoten von Kirsche und Zwetschge. Im Gaumen dominieren Dörrobst- und Beerennoten, begleitet von etwas pfeffrigen Aspekten. Angenehme Tannine, ein sehr weicher, fülliger Körper und ein langer Abgang machen den Genuss perfekt.

Weintyp



Die Nachhaltigen

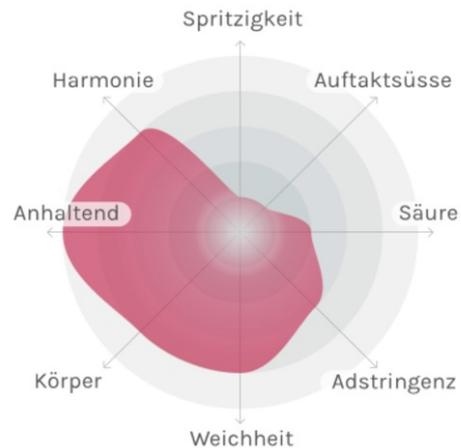


Die Gehaltvollen

Produzent/Marke

Bodegas Fariña

Selten wurde ein Familienname so sehr mit einer Region in Verbindung gebracht wie jener der Fariñas mit dem Toro in Kastilien-Leon. Ihr Gründer Manuel gilt als Pionier der Appellation DO Toro und war eine Schlüsselfigur in der spanischen Weinindustrie. Heute stellt er mit dessen Enkel Manu, die dritte Generation in den Bodegas Fariña, extrem geschmeidige, elegante, zugängliche und sofort trinkbereite Qualitätsweine, vorwiegend aus der Rebsorte Tinta de Toro (Tempranillo) her. Ihr Glaube an diese Rebsorte, ihr Respekt für das Terroir und ihr grosses Wissen hat den Ruf der Fariñas als einer der Premium-Produzenten von Toro-Weinen gefestigt.



Passt zu



Rindfleisch mit dunklen Saucen Curries