



# Sangre de Toro Tinto 0.0 Alkoholfrei 2022

Sangre de Toro

<b>Typ</b>	Alkoholfrei
<b>Herkunft</b>	Spanien, Katalonien
<b>Produzent</b>	Sangre de Toro Catalunya
<b>Klassifizierung</b>	DOQ
<b>Ausbau</b>	12 Monate in französischen 500-liter Barriques
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Genussphase</b>	bis 4 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18°C
<b>Traubensorten</b>	Garnacha Negra
<b>Artikel-Nr</b>	21888820

## Bemerkungen

Der Lo Tumilet wird 12 Monate lang in französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 500 Liter gereift. 30 Jahre alte Grenache-Reben, die auf Schiefer gepflanzt wurden bilden die Grundlage für diesen exzellenten Wein. Der Schieferboden wird als jene Komponente angesehen, die dem Priorat seine besondere Qualität verleiht.

## Degustationsnotizen

Die Essenz des Priorats in einer Flasche. Reif und konzentriert, in der Nase dominieren schwarze Früchte und leichten Raucharomen. Am Gaumen ist er beispielhaft für den modernen Priorat, gut definiert, rund, breit mit einer grossartigen Textur und Frische, langer Abgang mit lebendiger Säure. Ein Wein, der mit der Zeit immer besser wird.