«24 Mozas» 2022

Produzent	Divina Proporción
Land/Gebiet	Spanien/Toro
Appellation	Toro D.O.
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Tinta de Toro/Tempranillo (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	6 Monate in amerikanischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.6 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2029
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt

Mit Leidenschaft widmet sich die Familie San José de la Rosa auf ihrem Weingut der Rebsorte Tinta de Toro, auch bekannt als Tempranillo, die in dieser Appellation vorherrschend ist. Ihre Weine sind allesamt opulent. In diesem Preissegment überrascht der «24 Mozas» mit seinem komplexen Bouquet, das an rote Früchte und Lakritze erinnert und von einer dezenten Holznote abgerundet wird. Im Gaumen dichte Beerenfrucht und eine attraktive Gewürznote. Mit seiner relativ tiefen Säure und seiner weichen Tanninstruktur ist er ein idealer Alltagswein, macht aber auch auf jeder Party gute Stimmung.