

Campesino / Bodega Campo Elíseo

Herkunft:	La Seca / D.O.Toro (Spanien)
Traubensorten:	100 % Temptanillo (Tinta de Toro), Vegan
Ertrag:	25 - 30 hl/ha, Handlese
Ausbau:	Während sechs Monaten in französischen Barriques.
Auszeichnungen:	Guía PEÑIN 2022 91/100 Guía Gourmets 2021 93/100 Wine Enthusiast 2019 90/100 James SUCKLING 2019 91/100
Lagerfähigkeit:	3 - 5 Jahre
Alkohol:	14% vol.
Grösse:	75 cl, auch als 150 cl Magnumflasche erhältlich.

Degustation



Auge:
Intensive kirschrote Farbe mit violetten Reflexen

Nase:
In der Nase entfaltet sich eine wunderbare Intensität und Frische, mit expressiven Aromen von roten Früchten, etwas Caramel und Vanille.

Mund:
Ein herrlich frischer Wein, mit einem kecken, fruchtigen und blumigen Charakter. Am Gaumen wirkt der Campesino sehr vielseitig, gut strukturiert mit seidigen Tanninen. Auch im Abgang findet man die Aromen roter Früchte, Vanille und Caramel. Ein sehr authentischer und eleganter Tempranillo.

Trinkempfehlung

Ideal zu Tapas, Vorspeisen, Aufschnitt, Käse, rotes Fleisch mit oder ohne Sauce oder Grilladen. Der ideale Wein für Gastro-Betriebe, da er sehr vielseitig einsetzbar ist.

Ideale Ausschanktemperatur: 16 – 18° C