

LatarcE Selección Toro / Bodega LatarcE

Herkunft:	Zamora / D.O. Toro (Spanien)
Traubensorten:	100 % Tinta de Toro (Tempranillo), über 50-jährige Rebstocke.
Weinlese:	Manuell in Kisten von 15kg
Ausbau:	Wird 16 Monate in neuen französischen Eichenfässern gelagert.
Produktion:	Kleine, limitierte Produktion.
Alkohol:	15% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Intensives Granatrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Die Nase präsentiert sich tiefgründig und ausdrucksstark, getragen von intensiven Aromen reifer schwarzer Früchte wie Brombeere und Schwarzkirsche. Dazu gesellen sich markante Noten von Lakritze, die dem Wein eine charaktervolle Würze verleihen. Die 16-monatige Reifung in neuen französischen Eichenfässern bringt eine feine, elegante Röstaromatik hervor – subtil, aber mit bemerkenswerter Länge und Komplexität. Insgesamt wirkt das Bouquet dicht, vielschichtig und mit einem eindrucksvollen aromatischen Nachhall.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein kraftvoll und strukturiert, mit einer präsenten, gut eingebundenen Tanninstruktur, die ihm Rückgrat und Tiefe verleiht. Der Körper ist vollmundig und konzentriert, getragen von einer intensiven Frucht und würzigen Anklängen, die sich auch retronasal widerspiegeln. Trotz seiner Kraft bewahrt er eine gewisse Geschmeidigkeit, die ihm Eleganz verleiht. Der Ausbau in neuer französischer Eiche sorgt für zusätzliche Tiefe und eine seidige Textur. Im Abgang präsentiert er sich langanhaltend, druckvoll und harmonisch – ein Wein mit grosser Persönlichkeit und nachhaltigem Eindruck.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch, Eintöpfen und gereiftem Käse.

Ausschanktemperatur: 14 - 16° C