

LatarcE Tinto Dulce / Bodega LatarcE

Herkunft:	Zamora / D.O. Toro (Spanien)
Traubensorten:	100 % Tinta de Toro (Tempranillo)
Ausbau:	3 Monate Reifung in amerikanischen Eichenfässern gelagert, mit Noten von reifen Früchten, Nüssen und Feigen.
Produktion:	Kleine, limitierte Produktion.
Alkohol:	15% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Leuchtende Bernsteinfarbe mit granatroten Reflexen.

Nase:

Die Nase präsentiert sich opulent und vielschichtig, geprägt von intensiven Aromen überreifer dunkler Früchte. Noten von Trockenpflaumen, Feigen und Brombeeren verschmelzen mit Anklängen von Kirschlikör und verleihen dem Wein eine dichte, fast likörartige Fruchtigkeit. Dazu gesellen sich feine Nuancen von Nüssen, Vanille und Kakao, unterlegt von süssen Gewürzen und einem Hauch floraler Eleganz. Insgesamt wirkt das Bouquet tief, verführerisch und mit bemerkenswerter aromatischer Intensität.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein seidig und vollmundig, mit einem weichen, harmonischen Auftakt, der von einer perfekt integrierten Süsse getragen wird. Die Struktur ist kraftvoll, zugleich geschmeidig, mit sanften Tanninen und einer beeindruckenden Dichte. Aromen von reifen und kandierten Früchten, Honig und feinen Gewürzen entfalten sich vielschichtig und spiegeln die Komplexität der Nase wider. Die dezente Reifung in Eiche verleiht zusätzliche Tiefe, ohne die Frucht zu überdecken. Der Abgang ist lang, samtig und einhüllend – ein ausdrucksstarker, eleganter Süsswein mit grosser Balance und nachhaltigem Eindruck.

Trinkempfehlung

Ideal zum Schokoladendessert und Blauschimmelkäse.

Ausschanktemperatur: 16° C