



Art.-Nr.: 30400

MATSU EL PICARO

REBSORTEN	Tempranillo
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Toro
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de Origen Protegida (DOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,5 % Vol.
RESTSÜßE	3,1 g/l
SÄUREGEHALT	3,6 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Tinta de Toro (Tempranillo)

BODEN

Auf kalkhaltigem, sandigem Boden am Nordufer des Duero wachsen in einem ausgesprochenen Binnenklima mit langen, heißen Sommern bei niedrigen Erträgen Rotweine aus der Rebsorte Tempranillo. Begünstigt wird der Anbau der Reben durch die Höhe der Lagen, die sich im Mittel zwischen 600 und 800 m befinden.

BESCHREIBUNG

"Picaro" ist ein Begriff aus dem Spanischen und bedeutet etwa „Spitzbube“ oder „Gauener“. Der EL PICARO ist ein wunderbarer Tinto Joven aus der neuen Weinschmiede Matsu, die mit ihrem Liebäugeln mit fernöstlichen Lehren, nicht nur was das Marketing angeht, neue Wege beschreitet. Ohne Frage sind auch die Weine aller Ehren wert! Ein tolle Einsteigerwein ist ohne jeden Zweifel der El Picaro, der mit seiner tief violetten Farbe, dem fruchtexplosiven Bouquet nach Himbeeren, Blaubeeren und Süßkirsche und seinem schmelzig-fruchtigen Geschmack ein ganz großartigen jungen Rotwein aus dem Toro darstellt. Meininger Verlag: "Best of Spain" Top 100 auf der ProWein 2018 Decanter 2018: Silber für Jahrgang 2016