

TERREUS 2020



Mauro, Vino de la Tierra

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Brombeere
Schwarzer Pfeffer
Blaue Pflaume
Zedernholz
Lakritze
Räucherschinken
Wacholderbeere
Gereiftes Fleisch

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2036
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

körperreich
energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin



WEINBAU

Rebsorten
Weinberg

Tempranillo
Einzellage Terreus

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen

96/100