

# TERREUS 2020



## Mauro, Vino de la Tierra

### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
teils kleine und große  
Holzfässer

**Ausbau**

**Lagerung**

### BEWERTUNG

**einfach geniessen**

96/100