

PURO Corte d'Oro 2018 75 cl 14.5%

PURO Argentinien Mendoza 75 cl 14.5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein tiefdunkler Rotwein mit kräftigem Duft nach Waldbeeren, Pflaumen, Pfeffer und Tabak. Vollmundig mit viel Würze, solider Struktur und saftiger Frucht. Dank frischer Säure gut ausbalanciert und mit langem Nachhall von Frucht und Gewürznelken. Elegant und strukturiert, ideal zum Lagern.

Servierempfehlung

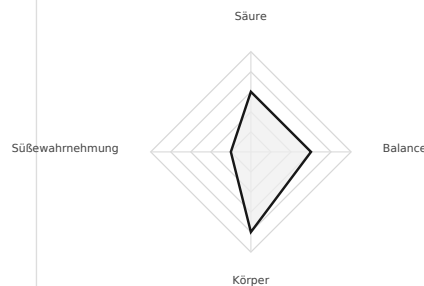
Bei 15–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Grilladen, rotem Fleisch, Geschmortem und Wild.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder zu gehaltvollen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Violett

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Wärmend
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Reif
Textur	Dicht

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Elegant, Kraftvoll, Komplex
------	--

Aromatik

Frucht	Brombeere, Pflaume, Schwarze Johannisbeere
Gewürze	Pfeffer

Abgang

Charakter	Würzig, Fruchtig, Salzlig, Intensiv
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Französische Eiche, Teilweise im Holz ausgebaut
Bio / biologisch	Bio-zertifiziert, Vegan zertifiziert

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Grillgerichte, Rindfleisch, Schmorgerichte, Wild, Solo genießen
-------------------	--