



PURO Corte d` Oro 3 Liter, Biologisch

2019

Hersteller: Puro von Dieter Meier
Artikel-Nr. 37605

300 cl

Steckbrief

Artikel-Nr.	37605
Kategorie	Rotwein
Ursprungsbezeichnung	MO
Jahrgang	2019
Format	300 cl
Geschmack	trocken
Weinstil	kräftig & würzig
Rebsorten	Malbec 45%, Cabernet Franc 40%, Petit Verdot 8%, Merlot 4%, Cabernet Sauvignon 2%, Syrah 1%
Bio-Produkt	Bio-Produkt nach CH-Bio-006
Herkunft	Argentinien/Mendoza
Alkoholgehalt	14.5% Vol.
Trinkreife	2020 - 2028
Trinktemperatur	15° C - 18° C
Allergiehinweis	enthält Sulfite
Hersteller	Puro von Dieter Meier
Gebinde	Karton à 3 Einheiten
Passt zu	Grilladen, rotes Fleisch, Geschmortes, Wild

Charakter

Tiefdunkles sattes Rot. Kräftiger Duft nach Waldbeeren, Pflaumen, Pfeffer und etwas Tabak. Voller, kräftiger Wein mit viel Würze, solider Struktur und viel saftiger Frucht. Dank frischer Säure gut ausbalanciert. Sehr lang nachklingend mit Frucht und etwas Gewürznelken. Sehr elegant und strukturiert. Gut auch zum Lagern!

Ausbau

Biologischer Anbau und vegan zertifiziert. Die Trauben für den Topwein der Puro Linie werden im April gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht und hier bei kontrollierten Temperaturen von 27 bis 29 °C im Betontank vergoren. Um dem Wein mehr aromatische Fülle und eine feine Struktur zu verleihen, werden die Weine nach abgeschlossener, alkoholischer Gärung in Fässer aus französischer Eiche (aus erster und zweiter Belegung) gelegt, in denen sie sich schliesslich während einer rund zwölfmonatigen Reife harmonisch vollenden.