


# L'Amphore


Toro DO 2023


Tinta de Toro aus Tonamphoren – ein Wein mit römischen Wurzeln


**Artikelnummer** 3146.23  
**Weingut** Viña Zangarrón, S.L.  
**Region** Toro  
**Jahrgang** 2023

 **Degustationsnotiz**  
Dichtes Kirschrot, fast schwarz; Bukett nach Weichselkirschen und Waldbeeren, würzige Noten von Mokka, Teer und getrockneten Gewürzkräutern; weicher, voluminöser Antrunk, am Gaumen kraftvoll und saftig, komplexe Struktur, dichte Textur, mundfüllendes, dahinrollendes Tannin begleitet den anhaltenden, harmonischen Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*


 **Rebsorten**  
Tinta de Toro (100%)

 **Speisenvorschläge**  
Geschmorte Aubergine mit Sauerrahmschaum, Wildhase an Roweinsauce

 **Lagern** Bis mindestens 2030 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	14.5%
Freie SO2	18 mg/l
Gesamte SO2	92 mg/l
Flüchtige Säure	0.72 g/l
Gesamtsäure	5.0 g/l
pH-Wert	3.80
Restzucker	2.4 g/l
Analysedatum	27.01.2026

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: ES-ECO-016-CL  
Herkunft: ES  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/3146.23](http://www.delinat.com/3146.23)