



«Abracadabra» 2022

Produzent	Divina Proporción
Land/Gebiet	Spanien/Toro
Appellation	Toro D.O.
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Tinta de Toro/Tempranillo (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	14 Monate in neuen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	1.8 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt

Aus Trauben von über 80 Jahre alten Tinta-de-Toro-Reben erzeugt Máximo San José de la Rosa seinen «Abracadabra». Der Most der abgebeerten Trauben wurde in Barriques vergoren und 14 Monate lang ausgebaut. Das Ergebnis ist ein kraftvoller Rotwein mit saftigem Fruchtkern und bestens eingebundenem Tannin. Was Máximo mit dieser uralten Parzelle macht, ist schon fast Magie und verzaubert einen förmlich.