

TORRES



DO Penedès: Miguel Torres

Gran Sangre de Toro



Artikelnummer:	00815405
Name:	Gran Sangre de Toro
Anbaugebiet:	Spanien - DO Penedès
Jahrgang:	2005
Erzeuger:	Miguel Torres
Rebsorten:	60% Garnacha Tinta, 25% Carinena, 15% Syrah
Farbe:	rot
Reifegrad:	genießen und lagerungsfähig
Beschreibung:	am Glasrand zeichnet sich eine schöne Viskosität ab; sattes Rubin mit ziegelfarbenen Reflexen; duftet sehr ausgeglichen und reif, fleischig und erinnert mit seiner ätherischen Note an einen orientalischen Gewürzbazar ebenso ausgeglichen im Geschmack, reif, dezent und samtig
Serviervorschlag:	trinkt sich besonders gut zu leichten Schmorgerichten (Roulade), geschmorte Zickleinkeule, zu Sahne-Goulasch, pikant gewürzten Nudeln mit Kräutern und gebratenen Geflügelspießchen mit Paprika
Serviertemperatur:	18.00 °C
Alkoholgehalt:	14.00 %
Restzucker:	1.70 g/l
Säure:	5.70 g/l
Attribute:	optimal trinkreif: - jetzt
Herstellung:	Die temperaturgesteuerte Gärung dauerte 7 bis 14 Tage in Stahltanks und blieb für weitere zwei Wochen in Kontakt mit den Beerenhäuten. Die Temperatur überschritt nie die 30° Grenze. Danach lagerte der Wein für 12 Monate in amerikanischen Eichenholzfässern zu 300l, davon ein Viertel neu, und 24 Monate in der Flasche. Mit dieser Reifezeit 12/24 darf sich Gran Sangre de Toro "Reserva" nennen.
Allgemeines:	Für viele ist der Name Torres unauflöslich mit dem letzten Spanienurlaub verknüpft und fast jeder kennt die bekannten Markenweine Viña Sol und Sangre de Toro. Doch die Bodegas Miguel Torres sind weit mehr. Wie kaum ein anderer vereint das über Jahrhunderte von der Familie Torres geführte Weingut Tradition und Innovation, Respekt vor der Umwelt und neueste, schonende Technologie, um ein vielfältiges Weinsortiment von einzigartiger Klasse hervorzubringen. Vom einfachen Tischwein bis zur gesuchten Premium-Qualität sind die vielfach prämierten Torres Weine auf der ganzen Welt zu Hause. Die Familie Torres ist Mitglied der Primum Familiae Vini (PFV).
Flaschengröße:	6 / 0,75l