



2018 Sangre de Toro Original

Hersteller: Sangre de Toro
ARTIKEL-NR. 36585

Vinifikation/Ausbau:

Die Trauben stammen von überwiegend nährstoffarmen Kalk- und Lehmböden. Sie werden ab September gelesen und in der Kellerei sofort kalt eingemaischt, um den Beerenhäuten ein Maximum der dunklen Farbpigmente und erste duftige Aromen zu entziehen. Etwa 7 Tage Vergärung in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen (28 bis 30 °C). Nach abgeschlossener alkoholischer Gärung und einer Gesamtmaischezeit von rund 2 Wochen wird der Wein vorsichtig abgezogen, 6 Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut und ab Januar auf die Flaschen gefüllt.

Charakter:

Tiefes Rubinrot im Glas. In der Nase vanillige Noten, unterstützt von reifen, roten Früchten wie Brombeere und Kirsche. Eine delikate und sehr mediterrane Cuvée, mit viel spanischem Temperament, die sich auch am Gaumen und im Abgang von erstaunlich kräftiger Seite zeigt. Passt gut zu gegrilltem Fleisch, Tapas und pikanten Nudelgerichten oder gereiftem Hartkäse. Genießen Sie Sangre de Toro im Sommer gern auch etwas kühler bei 15 °C.

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36585
Jahrgang	2018
Geschmack	trocken
Weinstil	kräftig & würzig
Anbauregion	Catalunya
Land	Spanien
Rebsorte	Carinena Garnacha
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	14° - 16° C
Alkoholgehalt	13.5 % Vol.
Restsüße	0.5 g/l.
Säuregehalt	5 g/l.
Lagerpotential	2019 - 2022
Hersteller	Sangre de Toro
Appellation	DO
Passt zu	Grilladen, Risotto, Pasta, Tapas, Hartkäse