



2017 Coronas Crianza

Hersteller: Torres
ARTIKEL-NR. 36417

Vinifikation/Ausbau:

Juan Torres Casals wurde 1865 geboren und repräsentierte die zweite Generation der Bodegas Torres. Bestimmt und von einer Vision für die Zukunft getrieben, ließ er am 7. Februar 1907 die Marke Coronas eintragen und schuf so einen Wein, der in Spanien Geschichte schreiben würde. Die Tempranillo-Trauben werden ab Anfang September gelesen, der spätreife Cabernet Sauvignon ab Ende des Monats. Bei ca. 27 - 28°C. vergären die Trauben imahltank 1 Woche lang und bleiben 10 weitere Tage auf der Maische. Danach 9-monatiger Ausbau im 300 Liter Fass (amerikanische Eiche).

Charakter:

Dunkle rubinrote Farbe. Konzentriertes Aroma von Waldbeeren (Blaubeeren, Brombeeren) und Gewürzen (Nelken) mit schön eingebundenen Toastnoten. Am Gaumen warm und weinig mit üppigem Körper und saftigen Tanninen, die durch die Reifung schön verfeinert werden.

STECKBRIEF

| | |
|------------------------|--|
| Artikel-Nr. | 36417 |
| Jahrgang | 2017 |
| Geschmack | trocken |
| Weinstil | fruchtig & weich |
| Anbauregion | Catalunya |
| Land | Spanien |
| Rebsorte | Cabernet Sauvignon Tempranillo |
| Füllmenge | 750 ml |
| Trinktemperatur | 15° - 17° C |
| Alkoholgehalt | 13.5 % Vol. |
| Lagerpotential | 2019 - 2024 |
| Hersteller | Torres |
| Appellation | DO |
| Passt zu | Braten, Geschmortes, Grilladen, Pizza, Pasta |