



2014 Purgatori

Hersteller: Torres
ARTIKEL-NR. 36229

Vinifikation/Ausbau:

Gewachsen auf stark kalkhaltigem, kargem Sandboden im gebirgigen Hinterland von Barcelona. 18 monatiger Ausbau in Französischen Barriques (40% neu).

Charakter:

Im 18. Jahrhundert wurden Mönche des Montserrat Klosters nach „Els Deterrats“ verbannt, um für ihre Sünden zu büssen. Die Gegend war bekannt für ihr strenges Klima und die dort herrschenden schwierigen Lebensbedingungen. Dennoch war es die Aufgabe der Mönche, die Böden fruchtbar zu machen. Entdeckt haben sie ein neues Terroir und einen charaktervollen Wein. Der Legende zufolge verschwanden über die Jahre immer wieder grosse Fässer voller Wein – einige behaupteten, es wären Engel gewesen, die diese mit in den Himmel geflogen haben. Der Purgatori von Torres ist ein Lehrbuchbeispiel für einen mediterranen Rotwein. Undurchdringliches Schwarzrot. Tiefgründiger und intensiver Duft nach dunkler Walbeerkonfi, getrockneten Blumen, Zigarrenkistli, Kaffee, Whisky und Asphalt. Enorm saftig und mit feinsten Frucht auf der Zunge, etwas cremig und mit frischer Säure nicht mastig. Gute, solide Struktur mit feinen Gerbstoffen ohne trocken zu wirken. Tolle Trinkreife mit durchaus noch einigen Jahren Lagerpotential.

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36229
Jahrgang	2014
Geschmack	trocken
Weinstil	kräftig & würzig
Anbauregion	Costers del Segre
Land	Spanien
Rebsorte	45% Carinena 45% Garnacha 10% Syrah
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	15° - 17° C
Alkoholgehalt	14.5 % Vol.
Lagerpotential	2017 - 2023
Hersteller	Torres
Passt zu	Grilladen, Lamm geschmort, Pasta, Risotto