



## 2016 Celeste Crianza MAGNUM

Hersteller: Torres  
ARTIKEL-NR. 36279

### Vinifikation/Ausbau:

In 895 Metern Höhe kann man fast die Sterne berühren und die Wolken formen. Die Abendluft ist intensiv und duftend. Und die Sonne erhellt das Land in seiner ganzen Pracht. Hier wurde Celeste geboren, der erste Ribera del Duero Wein der Familie Torres! Ca. 15-20 Tage auf der Maische, um zusätzliche Aromen und Farbe rauszuholen, danach dauert die temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank ca. 1 Woche lang. Der Celeste Crianza reift dann 12 Monate in französischen und amerikanischen Holzfässern (20% davon Neuholz). Bevor er in den Verkauf gelangt, reift er nochmals 12 Monate in der Flasche.

### Charakter:

Kirschrote Farbe mit granatroten Akzenten. Köstliches, üppiges Aroma von sehr reifen schwarzen Früchten (Heidelbeeren) mit feinem Röstkaffee und Trockenfrüchten (getrocknete Pflaumen). Dicht und fleischig ist der Celeste ein opulenter Wein voller Frucht, Körper und Farbe: so einzigartig wie der Nachthimmel im Ribera del Duero!

## STECKBRIEF

<b>Artikel-Nr.</b>	36279
<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinstil</b>	kräftig & würzig
<b>Anbauregion</b>	Ribera del Duero
<b>Land</b>	Spanien
<b>Rebsorte</b>	100% Tempranillo
<b>Füllmenge</b>	1500 ml
<b>Trinktemperatur</b>	15° - 17° C
<b>Alkoholgehalt</b>	14 % Vol.
<b>Lagerpotential</b>	2019 - 2026
<b>Hersteller</b>	Torres
<b>Appellation</b>	DO
<b>Passt zu</b>	Grilladen, rotes Fleisch, Entenbrust, Tapas, Braten