



2015 Celeste Reserva

Hersteller: Torres
ARTIKEL-NR. 36235

Vinifikation/Ausbau:

15 monatiger Ausbau in amerikanischen und französischen Barrriques. Bevor er in den Verkauf gelangt, reift er nochmals 21 Monate in der Flasche.

Charakter:

Ein sehr schöner, klassischer Ribera del Duero mit dem typischen Duft eines spanischen Reserva-Tempranillo. Veilchen, Orangen, Tabak, Leder, Graphit und rauchige Noten. Dicht und recht stoffig bis üppig in der Struktur, mit deutlichem, feinkörnigem Tannin, wieder die klassischen Aromen im langen Abgang. Hervorragend zu Fleischgerichten wie z.Bsp. geschmorte Ziegenschulter mit Kartoffeln.

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36235
Jahrgang	2015
Geschmack	trocken
Weinstil	kräftig & würzig
Anbauregion	Ribera del Duero
Land	Spanien
Rebsorte	100% Tempranillo
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	15° - 17° C
Alkoholgehalt	14.5 % Vol.
Lagerpotential	2018 - 2025
Hersteller	Torres
Appellation	DO
Passt zu	Tapas, rotes Fleisch, Braten, Geschmortes, Grilladen