



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Peñamonte" Toro D.O. tinto



Name:	"Peñamonte" Toro D.O. tinto
Artikel Nr.:	9200
Hersteller:	Bodegas Torreduero
Herkunft:	Spanien
Region:	Toro
Rebsorte:	100% Tinta de Toro
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2015
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Tief kirschfarben mit violetten Reflexen. Intensive Aromen nach wilden Beeren und Lakritz. Angenehmer, gut strukturierter, aber nicht zu schwerer Körper mit fleischig-fruchtigem Charakter.
Herstellung:	Die im Schnitt 10 bis 15 Jahre alten Reben stehen auf selektierten Lagen im Umfeld der Stadt Toro. Die Böden sind lehmhaltig, schlammig und auch sandig. Die Erträge sind auf 6000 kg/ha beschränkt. Nach der Ernte erfolgt eine sanfte Pressung der Trauben, gefolgt von einer Gärung unter kontrollierter Temperatur. Der Wein erfährt keine Holzfasslagerung, um seine frische Beerenfrucht voll zu erhalten.
Herstellerinformation:	Angezogen von den hervorragenden klimatischen und geologischen Bedingungen, die das Gebiet Toro für den Weinbau bietet, haben die über 100 Jahre alte Bodegas Riojanas aus dem Rioja vor einigen Jahren in ein neues Weingut investiert, welches Bodegas Torreduero getauft wurde. Die Region steht insbesondere für die indigene Rebsorte Tinta de Toro, die einem Stamm der Tempranillo-Traube angehört, der gegen Phylloxera resistent ist. Bodegas Torreduero sind in der Stadt Toro auf einem Hügel oberhalb des legendären Duero-Flusses im Herzen des Gebietes der D.O. Toro angesiedelt. Der Weinbau dort geht zurück in die Römerzeit und hatte seinen ersten Höhepunkt im Mittelalter und der Renaissance vom 12.-16. Jahrhundert. Die Philosophie von Bodegas Torreduero besteht darin, historische Weinbautraditionen mit modernen önologischen Verfahren zur Herstellung von Qualitätsweinen zu kombinieren. Dabei sollen die Weine die Charakteristika und den Stil der Region akzentuieren. Das Resultat sind modernste Kellieranlagen und Technologie, strengste Qualitätskontrolle und sorgfältige Selektion der Trauben bei der Ernte.
Servierempfehlung:	Bei 14°-16°C servieren! Ein guter Begleiter zu rotem Fleisch, Wild und Käsespezialitäten. 5 Minute vor Genuss öffnen!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 1,3 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l
Lagerfähigkeit:	3-4 Jahre