MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Marqués de Toro Vino de la Tierra de Castilla y Leon

Name:	Marqués de Toro Vino de la Tierra de Castilla y Leon
Artikel Nr.:	9126
Hersteller:	Alvarez de Toledo
Herkunft:	Spanien
Region:	Rioja
Rebsorte:	100% Mencía
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Intensiv Rubinrot. Ansprechende Aromen von reifen Beeren und getoasteter Eiche, gut strukturiert, elegant und zugänglich. Harmonisch eingebundene Tannine mit anhaltendem, beerig-fruchtigen Abgang.
Herstellung:	Handlese. Die Fermentation erfolgt über 15 Tage bei kontrollierten 18°C in Edelstahltanks. Reifung in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche für 10 Monate. Vor der Flaschenabfüllung wird der Wein filtriert, um die Stabilität des Weines zu sichern.
Hersteller-information:	Die Weinberge von Alvarez de Toledo liegen in der „Goldenen Meile“ des Weinlandes El Bierzo, die sich durch außergewöhnliches Terrain mit besten Böden auszeichnet. Das Gebiet umschließt die Orte Villafranca del Bierzo und Valtuille de Arriba, die traditionsreichsten Anbaugebiete der Rebsorte Mencia. Auf 420 bis 500 Metern über dem Meeresspiegel stehen hier die rund 50 Jahre alten Rebstöcke der Rebsorte Mencía. Durch eine strenge Ertragsreduzierung und die manuelle Weinlese wird die Qualität der Trauben maximiert und seit Generationen die Produktion von Rotweinen mit besonders großem Charakter sichergestellt.
Servier-empfehlung:	Ein wunderbarer Begleiter von Fleischgerichten und gereiftem Käse. Empfohlene Trinktemperatur 13-16°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 2,1 g/l Säuregehalt: 5,1 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre

© 2024 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.