



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Torre Oria Gran Selección DO Utiel-Requena



Name:	Torre Oria Gran Selección DO Utiel-Requena
Artikel Nr.:	9184
Hersteller:	Torre Oria
Herkunft:	Spanien
Region:	Utiel-Requena
Rebsorte:	40% Bobal, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Intensive Aromen von reifen Pflaumen und dunkler Schokolade in der Nase. Am Gaumen gut strukturiert mit feinpolierten Tanninen. Die lange Reifung zeigt sich in seinen balsamischen Nuancen, die perfekt mit der Frucht harmonieren. Der Abgang ist lang anhaltend und elegant, mit Noten von reifen Früchten, Kakao und edlem Holz.
Herstellung:	Die Trauben werden sorgfältig geerntet und qualitätsorientiert verarbeitet. Nach der Entrappung werden die Trauben klassisch vergoren, um Farbe, Fruchtaromen und Tannine zu extrahieren. Nach der Gärung reift der Wein mindestens 18 Monate in Eichenholzfässern, was ihm Tiefe, Komplexität und strukturelle Eleganz verleiht. Die lange Fassreife sorgt für eine harmonische Integration von fruchtigen Aromen und dezenten Holznoten.
Herstellerinformation:	Torre Oria ist eine traditionsreiche spanische Bodega, die seit 1897 im Weinbaugebiet D.O. Utiel-Requena im Landesinneren von Valencia ansässig ist. Gegründet von der Familie Oria de Rueda, vereint das Weingut historisches Know-how mit modernem Unternehmergeist: Schon früh setzte es auf Qualität und Innovation, etwa als erste Kellerei außerhalb des Penedès die Cava-Ursprungsbezeichnung erhielt, und entwickelte sich im Laufe der Zeit zu einer der führenden Weingüter Spaniens mit internationaler Ausrichtung.
Servierempfehlung:	Großartig zu saftigem Rib-Eye Steak, Lammkeule mit Rosmarin und Thymian oder deftigen Eintöpfen. Empfohlene Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0%
Lagerfähigkeit:	ca. 5 Jahre