



2015 Gran Coronas Reserva

Hersteller: Torres
ARTIKEL-NR. 36216

Vinifikation/Ausbau:

Die Tempranillo-Trauben werden ab Anfang September gelesen, der spätreife Cabernet Sauvignon erst ab Ende des Monats. Die Trauben bleiben 14 Tage auf der Maische und vergären dann bei ca. 28-29°C. für eine Woche im Edelstahltank. Danach 12-monatiger Ausbau im französischen Eichenfass (30% Neuholz).

Charakter:

Vor über 40 Jahren begann Torres mit dem Experimentieren neuer für Spanien bis dahin untypischer Sorten. Im Ergebnis entstand eine Cabernet Sauvignon-Tempranillo-Cuvée, die länger im Barrique reifte. Dies war die Geburtsstunde der Gran Coronas Reserva, die sich schnell zu einem der besten Weine von Torres entwickelte. Im Glas ein dunkles Kirschrot. Intensiv fruchtig nach Heidelbeeren und Brombeeren mit feinwürzigen Wacholdernoten und balsamischen Noten. Am Gaumen warm mit samtigen Tanninen, die durch die Reifung im Barrique schön abgerundet sind. Ein sehr gelungener Reserva für wenig Geld!

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36216
Jahrgang	2015
Geschmack	trocken
Weinstil	ausdruckstark & fein
Anbauregion	Penedes
Land	Spanien
Rebsorte	Cabernet Sauvignon Tempranillo
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	15° - 17° C
Alkoholgehalt	14 % Vol.
Lagerpotential	2019 - 2026
Hersteller	Torres
Appellation	DO
Passt zu	Braten, Geschmortes, Grilladen, Pizza, Pasta