



2016 Salmos

Hersteller: Torres
ARTIKEL-NR. 36231

Vinifikation/Ausbau:

Gewachsen auf den berühmten Llicorellaböden des Priorat, die ein Terroir bieten, das zu hochkonzentrierten Weinen mit Mineralität und guter natürlicher Säure führt. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht tragen zur optimalen Reifung der Trauben bei und verstärken deren Aroma und Intensität. Der Wein wird 14 Monate in französischen Barriques ausgebaut.

Charakter:

Salmos, der "leichtere" der zwei Prioratweine von Torres zeigt sich mit einem schönen, jugendlichem Violetrot im Glas. Schöne, üppige Fruchtnoten von schwarzen und roten Beeren, dazu etwas pfeffrige Nuancen und einen Hauch Vanille - sehr einladend! Im Gaumen mit viel saftigem Fruchtextrakt. Solide aber milde Tannine geben dem Wein Rückgrat, feiner Schmelz und ein langer Nachhall der noch jugendlichen Frucht machen den Wein bereits jetzt zu einem schönen Trinkvergnügen.

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36231
Jahrgang	2016
Geschmack	trocken
Weinstil	kräftig & würzig
Anbauregion	Priorat
Land	Spanien
Rebsorte	33% Carinena 33% Garnacha 33% Syrah
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	14° - 17° C
Alkoholgehalt	14 % Vol.
Lagerpotential	2018 - 2023
Hersteller	Torres
Passt zu	Grilladen, Geflügel, Risotto, Pasta