



## 2015 Celeste Reserva

Hersteller: Torres  
ARTIKEL-NR. 36235

### Vinifikation/Ausbau:

15 monatiger Ausbau in amerikanischen und französischen Barriques. Bevor er in den Verkauf gelangt, reift er nochmals 21 Monate in der Flasche.

### Charakter:

Ein sehr schöner, klassischer Ribera del Duero mit dem typischen Duft eines spanischen Reserva-Tempranillo. Veilchen, Orangen, Tabak, Leder, Graphit und rauchige Noten. Dicht und recht stoffig bis üppig in der Struktur, mit deutlichem, feinkörnigem Tannin, wieder die klassischen Aromen im langen Abgang. Hervorragend zu Fleischgerichten wie z.Bsp. geschmorte Ziegenschulter mit Kartoffeln.

## STECKBRIEF

<b>Artikel-Nr.</b>	36235
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinstil</b>	kräftig & würzig
<b>Anbauregion</b>	Ribera del Duero
<b>Land</b>	Spanien
<b>Rebsorte</b>	100% Tempranillo
<b>Füllmenge</b>	750 ml
<b>Trinktemperatur</b>	15° - 17° C
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5 % Vol.
<b>Lagerpotential</b>	2018 - 2025
<b>Hersteller</b>	Torres
<b>Appellation</b>	DO
<b>Passt zu</b>	Tapas, rotes Fleisch, Braten, Geschmortes, Grilladen