



Torrontés

Valle Calchaquí, Grupo Colomé

Wo Torrontés zur Höchstform aufläuft

Beschreibung:

Der Torrontés von Colomé zeigt eindrucksvoll, warum diese Rebsorte in Salta ihren raffiniertesten Ausdruck findet. Die Trauben stammen von der Lage La Brava auf rund 1700 Metern über dem Meeresspiegel – einer Höhe, die als optimal für Torrontés gilt. Hier entstehen dank hoher Sonneneinstrahlung, kühlen Nächten und kargen Böden Weine mit exotischer Frucht, ausgeprägter Frische und klarer Aromatik.

Degustationsnotiz:

Zitronengelb mit grünlichem Schimmer. Intensiv parfümiert, exotische Fruchtnoten und faszinierende florale Nuancen. Das Aromenspiel in entzückender Harmonie. Blüten von Holunder und Aprikose, ein Anflug von weißem Pfeffer. Zitrische Noten von Bergamotte und Grapefruit als auch einer feinherben Essenz. Am Gaumen folgt die fruchtig-exotische Aromatik mit einer ätherischen Note. Ein frisches, fruchtiges Finale das Eindruck hinterlässt.

Passt zu:

Optimaler Begleiter zu Tapas, Brotsalat und Oliven. Hervorragend auch als Apéro oder zu Gemüseaufläufen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Argentinien

Produzent: Grupo Colomé

Ausbau: 3 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Torrontés

Artikelnummer: 0138924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Torrontés

Valle Calchaquí
Grupo Colomé

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	James Suckling 91/100, Decanter 91/100, Parker 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Torrontés
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.