



2018 Sangre de Toro Original

Catalunya DO, Miguel Torres

Botschafter seiner Heimat

Beschreibung:

Ein großartiger, kräftiger Spanier - perfekt zu gegrilltem, oder kurz angebratenem Fleisch, Wurst und Schinken, oder Tapas. Zu pikanten Nudelgerichten, oder zur traditionellen Paella. Genießen Sie den Sangre de Toro im Sommer ruhig auch mal ein wenig kühler. Bereits im Jahr 1954 hatte Miguel Torres Sen. den heute weltberühmten Sangre de Toro geschaffen: als einen charakteristischen Botschafter seiner Heimat, gekeltert aus den spanischen Rebsorten Garnacha Tinta und Mazuelo (Cariñena), die ihm die unverkennbare würzige Frucht und die zugleich weiche und kräftige Fülle am Gaumen verleihen.

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles Kirsch- bis Brombeerrot mit purpurnen Glanzlichtern. Ein dezentes fruchtig-würziges Duft-Bouquet von süß gereiften dunklen Beeren, Schwarzkirschen, feiner Kräuterwürze und warmen Holznoten. Am Gaumen kräftig, sanft und vollmundig mit gutem Tanningerüst, weich ummantelt von süßer Waldbeerfrucht, Brombeeren und Erdbeeren und den feinen Röstaromen der Eiche, saftig, reif und kraftvoll mit guter Länge.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Katalonien
Produzent:	Miguel Torres
Bewertung(en):	
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	Garnacha, Cariñena
Artikelnummer:	1055618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sangre de Toro Original

Catalunya DO
Miguel Torres

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Garnacha, Cariñena
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren