



2015 Altos Ibéricos Reserva

Rioja DOCa, Miguel Torres

Kräftiger Tempranillo aus dem Hause Torres

Beschreibung:

Im Altos Ibéricos Reserva stecken 100 % Tempranillo aus der Rioja Alavesa. Die Region ist bekannt für hervorragende Qualitäten und überzeugt mit spektakulärem Panorama. Die meist in Terrassen angelegten Weinberge erstrecken sich vor zerklüfteten Hügeln. Die kalkige Erde ist aufgrund des heißen Klimas kochentrocken. Und genau hier steckt das Detail, was den Weinen aus der Region so viel Komplexität gibt. Die Reben müssen tief wurzeln, um in diesem trockenen Boden genug Nährstoffe zu finden. Das führt häufig zu einer beeindruckenden geschmacklichen Tiefe der Weine. Das Weingut von Miguel Torres hat es geschafft, in diesem spannenden Terroir einen überzeugenden Wein zu keltern. Mit 18 Monaten im Barrique und weiteren 18 Monaten Reife auf der Flasche hat der Altos Ibéricos Reserva genug Zeit bekommen, um voll ausbalanciert nun auf den Markt zu kommen.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Rioja
Produzent:	Miguel Torres
Bewertung(en):	Score 18,5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1237915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Altos Íbericos Reserva

Rioja DOCa
Miguel Torres

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18,5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.