



## 2021 Sangre de Toro Original

Catalunya DO, Miguel Torres

Ein 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.

### **Passt zu:**

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

### **Servierempfehlung:**

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Katalonien
<b>Produzent:</b>	Miguel Torres
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	Garnacha Tinta, Cariñena
<b>Artikelnummer:</b>	1055621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sangre de Toro Original**

Catalunya DO  
Miguel Torres

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Garnacha Tinta, Cariñena
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren