


ALTOS IBERICOS TEMPRANILLO DOCA RIOJA

TORRES
ICONS



 **Torres Icons**

 **Spanien**
Rioja

 **Tempranillo**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die reifen, kerngesunden Trauben liefern konzentrierte, strukturierte Weine mit fruchtigem Bouquet und frischer Säure, langem Nachhall und vielversprechendem Potenzial, das ihre Reife im Holzfass noch schöner zur Entfaltung bringen wird. Im Keller werden die Trauben zunächst eingemaischt und innerhalb einer Woche bei kontrollierten Temperaturen um die 26 bis 28°C im Edelstahltank vergoren. Nach einer Gesamtmaischezeit von 16 Tagen, in denen der Wein möglichst viel Farbe, Aromen und Tannin aus den Beerenhäuten konzentrieren soll, wird er behutsam abgezogen und für zwölf Monate in kleinen, zum Teil neuen Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche zur Reife gelegt. Nach der Reife werden die verschiedenen Partien zu Altos Ibericos zurückverschnitten und der Wein gegen Juli, August abgefüllt. Er ruht nun sechs weitere Monate auf der Flasche, um sich bei streng kontrollierten Lagerbedingungen (optimale Temperatur und Luftfeuchtigkeit) harmonisch zu vollenden, bevor Torres ihn schließlich für den Handel freigibt.



Speiseempfehlungen

Käse
Lamm gebraten/gegrillt



Karaffieren / Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen
14.0 °C bis 16.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

| | |
|---------|---|
| Farbe | Rot |
| Reifung | im Holzfass (Fuder) 12 Monate in Flaschenreifung 12 Monate |

ARTIKELDATEN

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| Gebinde | 6 / 0.750 l |
| Verschluss | Naturkorken |
| EAN Flasche / EAN Karton | 8410113003904 8410113693907 |

ANALYSE

| | |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 13.5 %Vol |
|---------------|-----------|

INHALT UND NÄHRWERT

| | |
|---------------------------------------|---|
| Allergene und Zusatzstoffe | enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene |
| Angabepflichtige Inhaltsstoffe | enthält Sulfite |
| Inverkehrbringer | Wein Wolf GmbH 53227 Bonn DE |

PRODUZENTEN-INFO

Familia Torres – das sind bis heute fünf Generationen, die sich seit der Gründung des Weinguts 1870 mit Herz und Seele dem Wein verschrieben haben. Im Penedès lassen sich die Wurzeln der Familie sogar bis vor über 300 Jahren zurückverfolgen, als Ihre Vorfahren dort die ersten Reben pflanzten.

Nach und nach expandierte das Unternehmen in weitere Prestigeregionen Spaniens und erzeugt heute auch Spitzenweine in Chile und Kalifornien. Eines der zweifellos verdienstvollsten Mitglieder ist Miguel A.

Torres. Er ist ein Avantgardist des modernen Weinbaus und setzt sich unermüdlich dafür ein, den Co2-Abdruck des Unternehmens so klein wie möglich zu halten. So konnte der Co2-Ausstoß von Torres bereits um 30 % reduziert werden. Mittlerweile hat er den Stab an die 5. Generation weitergegeben, die weiterhin ambitionierte Klimaziele verfolgt: Bis 2030 soll der Co2-Ausstoß um weitere 25 % auf -55 % reduziert werden.