

CLOS ANCESTRAL TINTO



Miguel Torres

Spanien
Katalonien Penedès

Garnacha, Tempranillo, Moneu



ARTIKELBESCHREIBUNG

Mit diesem eindrucksvollen Wein verbindet sich die Weinbauvergangenheit des Penedes mit der Zukunft. Mit seinen feinen Aromen von Rosen und Himbeeren kann der wiederentdeckte Moneu zeigen, was er kann, Garnacha und Tempranillo komplettieren das komplexe Duftspiel und sorgen für einen samtigen Geschmack. Sehr originell!



Serviertemperatur

14.0 °C bis 16.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Holzfass (Fuder) 10 Monate in Amphore im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	ES-ECO-019-CT
EAN Flasche / EAN Karton	8410113558169 8410113051844

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
Säure	4.7 g/L
Restzucker	0.5 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Miguel Torres S.A. 08720 Vilafranca del Penedes



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.

<p>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.</p>