

00825622 | 2022

PURGATORI



Miguel Torres



Spanien Katalonien



trocken



Cariñena, Garnacha

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: Tiefes, intensives dunkles Kirschrot.

Duft: Intensiv auch in der Nase mit aromatischem Duft nach reifen dunklen Früchten (Heidelbeeren, Maulbeeren), unterlegt von feinen rauchigen Noten, Anklängen von Toffee, Karamell und süßen Gewürzen. Geschmack: aromatisch kraftvoll und vollmundig mit dichter, süß gereifter Frucht und Würze, fest strukturiertem und zugleich sehr fein gewobenem Tannin, die Eiche ist spürbar, doch elegant eingebunden, der Gaumen harmonisch rund, strukturiert und ausgewogen mit feiner frischer Säure, Kraft und Finesse im langen Finale.

TORRES

FARBE, GESCHMACK & MEHR

ANALYSE
Alkoholgehalt

Farbe	Rot
ARTIKELDATEN	
Gebinde	6 / 0.750
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	ES-ECO-019-CT
EAN Flasche / EAN Karton	8410113007476 8410113697479

14.5 %Vol

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 ES



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.