



008318

VINE ESMERALDA SPARKLING

 **Torres Icons**

 **Spanien**
Katalonien

 **100% Moscatel**

TORRES
ICONS

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die feinen Perlen unterstreichen die unverkennbar blumig fruchtigen Aromen des Muskatellers und verleihen ihm zugleich eine schwerelose Leichtigkeit und Frische. Sehr elegant mit lebhafter Säure und einem Hauch von Zitrus im Finale.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Sekt-/Champagnerkork
EAN Flasche / EAN Karton	8410113555618 8410113056375

ANALYSE

Alkoholgehalt	11.5 %Vol
Säure	4.8 g/L
Restzucker	14.9 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

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

WEINNOTIZ

Den ersten Viña Esmeralda hatte Torres im Jahr 1976 geschaffen und nach der smaragdgrünen Farbe (spanisch esmeralda) des nahen Mittelmeeres benannt. Nach einer duftigen Rosé-Variante, gibt Torres Viña Esmeralda nun auch diesen eleganten mediterranen Sparkling zur Seite.

WEINBEREITUNG

Die Muskateller-Trauben für den Viña Esmeralda Schaumwein wurden gelesen und unverzüglich in die Kellerei gebracht, hier umgehend gepresst und innerhalb zwei Wochen bei kontrollierten Temperaturen um die 16 °C im Edelstahltank zu den Grundweinen vergoren, gefolgt von der rund zehntägigen Zweitgärung oder Schaumweingärung. Im Juli werden die Weine auf die Flaschen gefüllt und zum sofortigen Genuss freigegeben.

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.