



D.O. Toro Bajoz Tempranillo

Der Bajoz verdankt seinen Namen dem gleichnamigen Fluss, der in der Nähe des Dorfes Morales de Toro fließt. Für diesen Wein von Pagos del Rey werden ausschließlich die besten handgelesenen Tempranillo-Trauben (Tinta de Toro) verwendet. Diese stammen von bis zu 40 Jahre alten *Rebstöcken*. Das Ergebnis ist ein fruchtiger, ausgeglichener Wein.

Regionen

Besonders traditionsreich ist die D.O. Toro, eine spannende Weinregion, die sich im Herzen von Castilla y León, in der Provinz Zamora, im Norden Spaniens, befindet. Diese Herkunftsbezeichnung ist mit der D.O. Rueda benachbart und nicht weit von Ribera del Duero und Rioja gelegen. Es ist eines der best behüteten Geheimnisse Spaniens. Die Weine haben eine lange Tradition und stammen aus der Zeit der römischen Siedlungen. Im Mittelalter genossen diese Weine königliche Privilegien, die es ihnen erlaubten, ausschließlich in Städten verkauft zu werden. Es wird sogar gesagt, dass Christopher Kolumbus die Weine aus Toro bei seinen Expeditionen nach Amerika dabei hatte. Toro wurde als Herkunftsbezeichnung (D.O.) im Jahre 1987 anerkannt. Dank ihrer antiken Weine handelt es sich hierbei zweifelsohne um eine der meist versprechenden Regionen der Rotweinproduktion in Spanien, mit einer eindrucksvollen Qualität.

TRAUBE
Tempranillo (Tinta de Toro)

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
14%

TRINKTEMPERATUR
**Zwischen 16°C und 18°C
servieren.**

Verkostungsnotizen

Satte kirschrote Farbe mit violetten Schimmereffekten. In der Nase intensive Fruchtaromen nach Erdbeere, Himbeere, roter Johannisbeere und Süßholz. Am Gaumen fleischig, ausgewogen und mächtig.

Speiseempfehlung

Ein perfekter Begleiter zu Rindfleischgerichten, Wildfleisch, Hühnchen, Chorizo-Eintopf, Pasta mit würziger Tomatensoße oder Pizza.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und für die Mazerationsperiode leicht zerdrückt und gekühlt, damit der Saft und die Haut Kontakt haben. Danach beginnt die Gärung, welche bei kontrollierter Temperatur zwischen 22-24 °C stattfindet. Sie werden auch einem Mikrooxigenationsverfahren unterzogen, um einen fruchtigen Wein mit ausgewogenem Tanninanteil herzustellen.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD

2024 Vinespaña Bajoz: Tempranillo 2023



D.O. Toro Bajoz Roble

Bajoz Roble verdankt seinen Namen dem Fluss Badajoz, welcher in der Nähe des Dorfes Morales de Toro fließt. Er wird ausschließlich aus den sorgfältig ausgewählten und handverlesenen Tempranillo-Trauben (Tinta de Toro) aus 30 bis 40 Jahre alten Weinreben hergestellt. Die Lese erfolgt in der letzten Septemberwoche. Die Trauben werden speziell ausgewählt, um einen jungen, fruchtigen und dennoch eleganten Wein zu produzieren.

Regionen

Besonders traditionsreich ist die D.O. Toro, eine spannende Weinregion, die sich im Herzen von Castilla y León, in der Provinz Zamora, im Norden Spaniens, befindet. Diese Herkunftsbezeichnung ist mit der D.O. Rueda benachbart und nicht weit von Ribera del Duero und Rioja gelegen. Es ist eines der best behüteten Geheimnisse Spaniens. Die Weine haben eine lange Tradition und stammen aus der Zeit der römischen Siedlungen. Im Mittelalter genossen diese Weine königliche Privilegien, die es ihnen erlaubten, ausschließlich in Städten verkauft zu werden. Es wird sogar gesagt, dass Christopher Kolumbus die Weine aus Toro bei seinen Expeditionen nach Amerika dabei hatte. Toro wurde als Herkunftsbezeichnung (D.O.) im Jahre 1987 anerkannt. Dank ihrer antiken Weine handelt es sich hierbei zweifelsohne um eine der meist versprechenden Regionen der Rotweinproduktion in Spanien, mit einer eindrucksvollen Qualität.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
14%

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 12-14 °C

Verkostungsnotizen

Aufregend violett mit Kirschnoten und verführerischen Aromen nach reifen roten Früchten und einem leichten Vanille-Touch. Vollmundig mit langanhaltendem, sanftem Abgang.

Speiseempfehlung

Der perfekte Begleiter für gegrilltes Fleisch.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und Ende September von Hand gelesen, um einen frischen und fruchtigen Wein zu produzieren. Der Most wird einer kalten Mazeration unterzogen, gefolgt von der Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 14-16 °C. Die darauf folgende malolaktische Gärung stellt sicher, dass der Wein sein höchstes aromatisches Potenzial mit Vanille- und Fruchtnoten entfaltet. Nach der Herstellung reift der Wein 3 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche.

Aktuelle Auszeichnungen

SILBER

2024 Mundus Vini: Bajoz Roble 2023



D.O. Toro Gran Bajoz

Die Trauben für den dunklen Gran Bajoz, welcher seinen Namen dem Fluss Bajoz in der Nähe der kleinen Stadt Morales de Toro verdankt, werden sorgfältig ausgewählt.

Regionen

Besonders traditionsreich ist die D.O. Toro, eine spannende Weinregion, die sich im Herzen von Castilla y León, in der Provinz Zamora, im Norden Spaniens, befindet. Diese Herkunftsbezeichnung ist mit der D.O. Rueda benachbart und nicht weit von Ribera del Duero und Rioja gelegen. Es ist eines der best behüteten Geheimnisse Spaniens. Die Weine haben eine lange Tradition und stammen aus der Zeit der römischen Siedlungen. Im Mittelalter genossen diese Weine königliche Privilegien, die es ihnen erlaubten, ausschließlich in Städten verkauft zu werden. Es wird sogar gesagt, dass Christopher Kolumbus die Weine aus Toro bei seinen Expeditionen nach Amerika dabei hatte. Toro wurde als Herkunftsbezeichnung (D.O.) im Jahre 1987 anerkannt. Dank ihrer antiken Weine handelt es sich hierbei zweifelsohne um eine der meist versprechenden Regionen der Rotweinproduktion in Spanien, mit einer eindrucksvollen Qualität.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
14%

TRINKTEMPERATUR
Am besten bei 18 °C. Wir empfehlen, diesen Wein mindestens eine halbe Stunden vor dem Servieren zu dekantieren oder zu öffnen.

Verkostungsnotizen

Kirschroter Wein mit violetten Reflexen. Überraschendes Bouquet von roten und schwarzen Früchten, Pflaumen und Kaffee. Im Mund intensiv und geschmackvoll mit dezenter Toastnote und ausgereiften Tanninen.

Speiseempfehlung

Ein perfekter Wein zu Sirloin-Steak, Lamm und Wild, wie zum Beispiel Reh mit Preiselbeeren.

Technische Information

Nach einer handverlesenen Ernte, werden die kleinen Beeren mit großer Sorgfalt durch die Weinkellerei geprüft und nur die besten Trauben selektiert. Die malolaktische Gärung findet in ausgewählten Eichenfässern statt. Eine erneute Prüfung erfolgt nach der behutsamen Verarbeitung, denn das Ziel ist der bestmögliche Wein des Jahres, der pure „Harmonie“ verspricht.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD

2024 Mundus Vini: Gran Bajoz 2020 ** **BEST OF SHOW Toro in Retail Markets** **

2024 Berliner Wine Trophy: Gran Bajoz 2020

91 POINTS

Guía Peñín 2025: Gran Bajoz 2021