



D.O. Toro Bajos Crianza

Bajos Crianza verdankt seinen Namen dem Fluss Bajos, welcher in der Nähe des Dorfes Morales de Toro fließt. Für diesen Wein werden ausschließlich die besten handgelesenen Tempranillo-Trauben (Tinta de Toro) verwendet. Die Trauben werden von bis zu 50 Jahre alten Weinreben gelesen. Die Lese erfolgt zwischen Ende September und Anfang Oktober.

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
13.5%

TRINKTEMPERATUR
**Am besten bei 17 °C.
Wir empfehlen, diesen
Wein zunächst zu
dekantieren und
mindestens eine halbe
Stunden vor dem
Servieren ruhen zu
lassen.**

Verkostungsnotizen

Schönes Kirschrot mit granatfarbenem Saum. Die Reifung in amerikanischen und französischen Eichenfässern prägt den Wein mit Geschmack von roten Früchten, einem Hauch von Vanille und cremiger Note, im Mund fleischig mit edlem Tannin.

Speiseempfehlung

Ein guter Begleiter zu gegrilltem Fleisch, Wild, Hühnchen, reifem Käse und gefüllten roten Paprikaschoten.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und zunächst einer kalten Mazeration unterzogen, damit der Saft und die Haut in Kontakt kommen. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur (25°C). Mit diesem Verfahren sollen maximale Fruchtigkeit und hervorragende Tannine erzielt werden. Der Wein reift mindestens 6 Monate im Fass und 3 Monate in der Flasche.

□ Letzte Auszeichnungen

GOLD

2020 Berliner Wein Trophy: Bajoz Crianza 2016

2019 Berliner Wein Trophy: Bajoz Crianza 2015

2019 Mundus Vini: Bajoz Crianza 2014

2019 Gillbert&Gaillard: Bajoz Crianza 2015

SILVER

2018 Asia Wine Trophy: Bajoz Crianza 2014