

## Bajoz Roble



### 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