

D.O. Toro

Bajoz Tempranillo

Der Bajoz verdankt seinen Namen dem gleichnamingen 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 16ºC und 18ºC 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 ºC stattfindet. Sie werden auch einem Mikrooxigenationsverfahren unterzogen, um einen fruchtigen Wein mit ausgewogenem Tanninanteil herzustellen.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2024 Vinespaña Bajoz: Tempranillo 2023
SILBER
2025 Vinespaña: Bajoz Tempranillo 2024