

D.O. Toro

El Pillo Roble

El Pillo ist ein sehr mutiger, hochmütiger junger Mann, der in einer mondlosen Nacht allen Bauern Tribut zollen wollte, indem er den Himmel in Flammen setzte. In jener Septembernacht, mitten in der Erntezeit, stahl El Pillo Sprengstoff aus einem im Bau befindlichen Tunnel und baute mit Hilfe von Papprollen 101 Raketen. Um Mitternacht ließ er nach, ununterbrochenem Läuten der Kirchenglocken sein gesamtes Arsenal von seinem höchsten Punkt aus starten. Niemand wird die Finsternis je vergessen, die durch diesen üppigen Licht- und Farbenblitz in Stücke gebrochen wurde. Die Helligkeit hielt so lange an, dass alle Bauern zum ersten und letzten Mal aus der Ferne die Schönheit und nächtliche Pracht ihrer Weinberge sahen. Dieser Wein ehrt all das.

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 **12-14ºC**

Verkostungsnotizen

Dieser kirschgranatfarbene Wein zeichnet sich durch seine Aromen von reifen roten Früchten und einen geschmackvollen, kräftigen und ausdrucksstarken Gaumen aus, in dem die Frucht neben Röstnoten wieder zum Vorschein kommt.

Speiseempfehlung

Rotes Fleisch, Braten und gereifte Käsesorten.

Technische Information

Speziell ausgewählte Trauben, um den kurzen Reifeprozess in amerikanischen Eichenfässern optimal zu nutzen. Der Wein durchläuft eine Kaltmazeration und eine kontrollierte Gärung bei 24-26ºC. Die spätere malolaktische Gärung sorgt für ein maximales aromatisches Potenzial mit Noten von Vanille und Früchten. Der Wein ruht für 3 Monate in amerikanischen Eichenfässern.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2025 VINESPAÑA: El Pillo Roble 2023
2024 Mundus Vini: El Pillo Roble 2023
2024 VINESPAÑA: El Pillo Roble 2022
2024 Berliner Wein Trophy: El Pillo Roble 2023
2024 Concurso Internacional de Vinos de España (CINVE): El Pillo Roble 2022
2024 Challenge International du Vin: El Pillo Roble 2022
SILBER
2025 Baco: El Pillo Roble 2024