

## El Pugil



### D.O. Toro

#### El Pugil

„El Púgil“ bedeutet der Kämpfer oder jemand, der sich mit eigenen Händen schützt. Die Römer verwendeten den Ausdruck „Pugil“ für diese Art von Gladiatorenkampf. Pagos del Rey stellt einen kräftigen und starken Rotwein voller Charakter, Struktur und Persönlichkeit aus der Region Toro vor.

### 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  
**Zwischen 12-14 °C**

### Verkostungsnotizen

Leuchtendes Kirschrot mit violetten Schattierungen. Komplexe und elegante Aromen von roten Beeren und Lakritze. Fruchtiger und sanfter Geschmack, rund mit einer herrlichen und gut integrierten Kombination von Früchten, süßen Gewürzen, Tanninen und Säure. Harmonisch, mittelmundig und erstklassiges Gleichgewicht zwischen Frucht und Holz.

### Speiseempfehlung

Der perfekte Begleiter zu gegrilltem Fleisch.

### Technische Information

Die Trauben werden Ende September von Hand gelesen. Sie werden ausgewählt, um einen jungen Wein herzustellen. Die Trauben werden im Tank bei sehr niedrigen Temperaturen mazeriert. Die Gärung erfolgt bei 24-26 °C. Vor der malolaktischen Gärung wird der Wein einer Mikrooxygenation unterzogen, um maximales Aroma zu erzeugen. Nach einer kurzen Periode in neuen Eichenfässern erhält der Wein dieses erstaunliche Gleichgewicht aus Frucht und Holz, Vanille und roten Beeren.

### Aktuelle Auszeichnungen

**SILBER**

2020: Sommelier Wine Awards: El Pugil 2018