



D.O. Toro Sentero Expresion

Sentero, ein neuer Wein mit "Charakter". Er verdankt seinen Namen dem italienischen Wort "Sentiero", was auf Deutsch "Weg" bedeutet. Ein Wein, der Sie auf dem Weg zu den Qualitätsweinen von Toro leiten wird.

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
14.5%

TRINKTEMPERATUR
Am besten bei 18 °C. Wir empfehlen, diesen Wein zunächst zu dekantieren und mindestens eine halbe Stunden vor dem Servieren ruhen zu lassen

Verkostungsnotizen

Charakteristische Granatfarbe, sauber und hell. In der Nase Aromen von reifen Früchten, neuem Holz und geröstete Noten. Spuren von Vanille und Gewürzen mit einem Hauch von Trüffel, Praline, Zitrusfrucht, Kakao und Eukalyptus. Ausgewogen und angenehm am Gaumen. Weitere Noten von neuem Holz und und Nüssen. Lang anhaltender Abgang.

Speiseempfehlung

Dieser Wein ist vor allem für besondere Anlässe geeignet und ein ausgezeichneter Begleiter zu gebratenem Fleisch oder kräftigen Vorspeisen wie Knoblauch- oder Zwiebel Suppe.

Technische Information

Nach einer handverlesenen Ernte, werden die kleinen Beeren mit großer Sorgfalt durch die Weinkellerei geprüft und nur die besten Trauben selektiert. Die malolaktische Gärung findet in ausgewählten Eichenfässern statt. Eine erneute Prüfung erfolgt nach der behutsamen Verarbeitung, denn das Ziel ist der bestmögliche Wein des Jahres, der pure „Harmonie“ verspricht.

Letzte Auszeichnungen

GOLD

2023 Concurso de Vinos Casino de Madrid: Sentero Expresión 2019

2023 Berliner Wein Trophy: Sentero Expresión 2019

SILBER

2023 Concurso Internacional de vinos de España (CINVE): Sentero Expresión 2019

2023 Sakura Wine Awards: Sentero Expresión 2018