



D.O. Toro Sentero Roble

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

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
14%

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 16 – 18 °C.

Verkostungsnotizen

Tief kirschrote Färbung mit Granattönen. Kräftig und elegant in der Nase mit Aromen roter Früchte, Vanille und Sahne. Elegant, fleischig und ausgewogen am Gaumen. Harmonisch, mit erstklassigen Tanninen und langem Abgang.

Speiseempfehlung

Eine perfekte Begleitung für jede Art von rotem und weißem Fleisch, Wild, Eintopf und Käse

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.

Letzte Auszeichnungen

GOLD

2023 Bacchus: Sentero Roble 2022

2023 Berliner Wein Thropy: Sentero Roble 2021