



D.O. Toro Caño Tempranillo Grenache

Caño Tempranillo Grenache wird ausschließlich aus den besten Tempranillo-Trauben (Tinta de Toro) und Grenache-Trauben hergestellt. Diese zwei Rebsorten werden gemischt, um einen Wein mit vollem Geschmack nach Kirschen, Maulbeeren und Himbeeren zu kreieren.

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

Coupage Tempranillo und Grenache

STIL

Stillwein

ALKOHOLGEHALT

13,5 %

TRINKTEMPERATUR

Am besten zwischen 14-16 °C

Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit violetten Schattierungen. Aromen roter Früchte und Waldbeeren. Am Gaumen fruchtig mit einem langen Abgang.

Speiseempfehlung

Perfekt zu Tapas, weißen Bohnen mit Knoblauch und Tomate, zu Roastbeef oder Lamm, bei einem langen, entspannten Mittagessen oder zu einem kräftigen spanischen Chorizo-Eintopf am Abend.

Technische Information

Die Trauben Tinta de Toro und Grenache werden von Ende September bis Ende Oktober gelesen. Sie gären getrennt in Tanks aus rostfreiem Stahl bei kontrollierter Temperatur (24-26 °C), um den Geschmack und die Farben voll auszuschöpfen.

Letzte Auszeichnungen

GOLD

2019 Gillbert & Gaillard International Challenge: Caño Tempranillo- Garnacha 2018



D.O. Toro Caño Alta Expresión

Caño Alta Expresión wird ausschließlich aus Weinberge haben ein sehr niedriges Produktionsvolumen pro Hektar. Die Lese erfolgt Ende September bei optimalen Reifebedingungen von Hand.

▣ 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 bei 18 °C.
Wir empfehlen, diesen
Wein mindestens eine
halbe Stunden vor dem
Servieren zu
dekantieren.**

▣ Verkostungsnotizen

Klassische Granatfarbe, rein und hell. In der Nase Aromen reifer roter Früchte, neuem Holz und Toast. Spuren von Vanille und Gewürzen mit einem Hauch von Trüffel, Praline, Zitrusfrüchten, Kakao und Eukalyptus. Ausgeglichen und angenehm am Gaumen, mit Spuren von neuem Holz und Nüssen. Lang anhaltender Abgang.

▣ Speiseempfehlung

Dieser Wein eignet sich vortrefflich für besondere Anlässe. Ein ausgezeichnete Begleiter zu Bratfleisch oder starken Vorspeisen

▣ 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

BRONZE

2018 Decanter: Caño Alta Expresión 2014