

DE CASTA ROSADO

 Miguel Torres

 Spanien
Katalonien Penedès

 Garnacha, Carinena

FAMILIA
TORRES
Desde 1870




ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: hell glänzendes Himbeerrosa mit feinen rubinroten Reflexen

Duft: im Bouquet verschmelzen fruchtige Aromen von reifen Waldbeeren (Heidelbeeren, Erdbeeren), Kirschkonfitüre und etwas Granatapfel

Geschmack: aromatisch frisch und harmonisch ausgewogen mit viel saftiger Frucht und guter Säure, dank der gekonnten Vinifikation, sind alle köstlichen Rebsortenaromen, die der Wein den Beerenhäuten während seiner Maischezeit entziehen konnte, auch am Gaumen präsent



Speiseempfehlungen

Pasta



Serviertemperatur

7.0 °C bis 9.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	8410113002051 8410113692054

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Miguel Torres S.A. 08720 Vilafranca del Penedes



PRODUZENTEN-INFO

Familia Torres – das sind bis heute fünf Generationen, die sich seit der Gründung des Weinguts 1870 mit Herz und Seele dem Wein verschrieben haben. Im Penedès lassen sich die Wurzeln der Familie sogar bis vor über 300 Jahren zurückverfolgen, als Ihre Vorfahren dort die ersten Reben pflanzten.

Nach und nach expandierte das Unternehmen in weitere Prestigeregionen Spaniens und erzeugt heute auch Spitzenweine in Chile und Kalifornien. Eines der zweifellos verdienstvollsten Mitglieder ist Miguel A. Torres. Er ist ein Avantgardist des modernen Weinbaus und setzt sich unermüdlich dafür ein, den Co2-Abdruck des Unternehmens so klein wie möglich zu halten. So konnte der Co2-Ausstoß von Torres bereits um 30 % reduziert werden. Mittlerweile hat er den Stab an die 5. Generation weitergegeben, die weiterhin ambitionierte Klimaziele verfolgt: Bis 2030 soll der Co2-Ausstoß um weitere 25 % auf -55 % reduziert werden.