

00821122 | 2022

CELESTE ROBLE



Miguel Torres



Spanien
Kastilien und León



Tinto Fino



ARTIKELBESCHREIBUNG

Im Weingut Pago del Cielo wachsen die Reben luftige 895 m über dem Meeresspiegel; schon ziemlich nahe dem Himmel, der Celeste seinen Namen gab. Drei Monate Fassreife verantworten Teil 2 des Namens, Roble (dt. Eiche).

Zwischen Himmel und Reife werden die Trauben gelesen, eine Woche bei Temperaturen um 20 bis 26 °C im Edelstahltank vergoren, nach zwei Wochen Gesamtmaischezeit abgezogen und nun besagte drei Monate ins Eichenfass gelegt. Kurz genug, um der aromatischen Frucht den Vortritt zu lassen, lang genug, um dem Wein eine feine, zart rauchige Würze zu verleihen.

Kirschrot im Glas, mit dunklen Kirschen auch in der Nase und am saftigen Gaumen. Kraftvoll, fruchtbetont mit sanftem Tannin ist der Roble unmittelbar zugänglich, besitzt aber genügend Ausdauer, um noch 3 bis 5 Jahre zu lagern.



Serviertemperatur

14.0 °C bis 17.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
EAN Flasche / EAN Karton	8410113003539 8410113693532

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %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.

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. 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.