

Weinexpertise

2017 Torrelongares Gran Reserva

kraftvolle Reserva mit leicht balsamischen Noten

2017 Torrelongares Gran Reserva Vollmundiger Gran Reserva, saftig und würzig, feine Tanninstruktur. Kraftvoll und rund im Mund, mit wunderbar geschmeidigen Tanninen und ausgewogener Säure. Ausdrucksstark und dennoch weich, harmonisch und langanhaltend. Die Trauben jeder Sorte werden einzeln per Hand geerntet und separat bei 26°C für 12 Tage in Edelstahltanks vergoren. Nach dem malolaktischen Gärprozess folgt für 18 Monate Barriqueausbau in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche sowie 3,5 Jahre Flaschenlagerung. Passt zu: Lamm, Wild (Hirsch, Wildschwein, Reh), gereifter Käse, Eintöpfe, Gänseleberpastete, Blauschimmelkäse



Eigenschaft	Detailangabe
Jahrgang	2017
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	13,5% Vol.
Restzucker	0,11 g/l
Säure	4,9 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Covinca Soc. Coop., Ctra. Valencia s/n · 50460 Longares, ZARAGOZA, Spanien
Farbe/Art	Rot
Weinart	Rotwein
Geschmack	trocken
Land	Spanien
Rebsorte	Garnacha, Syrah, Tempranillo
Region	Carinena