



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.