



2014 Celeste Tempranillo Reserva

James Suckling: 92 Punkte für JG 2014-August 2018

Artikelnummer	00800314
Winzer	Miguel Torres
Land	Spanien
Anbaugebiet	DO Ribera del Duero
Rebsorten	Tempranillo: 100%

Beschreibung:

Farbe: sehr dichtes, dunkles Granatrot

Duft: aromatisch intensives, fruchtbetontes Bouquet von süß gereiften Waldbeeren, Brombeerkonfitüre und dunklen Pflaumen, unterlegt mit den feinen Würz- und Röstnoten der Eichenholzreife

Geschmack: samtweich, fleischig, tief und vollmundig, die intensive, saftig würzige Frucht des Bouquets ist auch am Gaumen spürbar, nun gestützt von festem und zugleich sanftem Tannin, das dem Wein noch mehr Dichte, Fülle und Struktur verleiht; alle Komponenten: Frucht, Tannin, lebendige Säure, feinwürzige Holznoten, sind perfekt ausbalanciert und begleiten ein langes Finale

Serviervorschlag:

zu zartem Lamm- und Rinderbraten mit mediterranen Kräutern, Steaks und Koteletts vom Grill, mittelkräftigen Wildgerichten oder auch fleischlosen Genüssen wie Peperonata, geschmorten Waldpilzen, Auberginen, pikant gewürzten Gerichten mit Kürbis, Kichererbsen, weißen Bohnen oder auch zu gereiftem Weichkäse

Alkoholgehalt	15.0
Restzucker	0.9
Säuregehalt	5.09

Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Im Torres Weingut in Fompedraza wurden die Tinto-Fino-Trauben bei optimaler Reife gelesen und umgehend in die Kellerei gebracht, hier kalt eingemaischt und danach innerhalb einer Woche bei kontrollierten Temperaturen um die 25 bis 30 °C im Edelstahltank vergoren. Nach einer Gesamtmaischezzeit von gut zwei bis maximal drei Wochen wurde der Wein vorsichtig abgezogen und zunächst zum biologischen Säureabbau und anschließendem zweimonatigen Feinhefelager in neue Eichenholzfässer gelegt, bevor der Kellermeister die für eine Reserva vorgeschriebene mindestens dreijährige Reifezeit startete: zuerst während 15 Monaten in kleinen Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche (fünfzig Prozent neues Holz), dann mindestens 21 weitere Monate in der Flasche, bis Torres seine Celeste Reserva aus dem Jahrgang 2014 gegen Sommer 2018 zum Genuss freigab.

Weinnotiz

Weit über tausend Jahre lang ließen sich die Hirten, die mit ihren Schafherden durch das Duero-Tal zogen, von den Sternbildern am Himmel leiten. Celeste möchte diesen bis heute ungebrochenen Zauber der Region für uns einfangen. Die Trauben für den sortenreinen Tinto Fino (Tempranillo) reifen in Fompedraza, einem Dörfchen nahe Peñafiel in der Provinz Valladolid. Hier liegt in rund 895 Metern Höhe das Weingut. Und wer in einer klaren Sommernacht zum Himmel schaut, wird dort das Sternbild wiederfinden, das der himmlische Celeste seit seinem ersten Jahrgang 2001 im Etikett trägt. Nach dem anhaltenden Erfolg seiner Crianza, bringt Torres nun auch eine mindestens drei Jahre im Fass und in der Flasche gereifte Celeste Reserva in den Handel.

Inverkehrbringer:	Miguel Torres S.A. 08720 Vilafranca del Penedes Spanien
EAN-Code	8410113003553
EAN-Code Karton	8410113693556