DRINKS.

Bodegas Elias Mora Gran Elias Mora DO Toro 2014 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40813014
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Kastilien-León
Abfüller	Bodega Elías Mora, Juan Mora S/N, 47530 San Román de Hornija, Valladolid, Spain
Marke	Bodegas Elias Mora
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	17 Monate
Degustationsnotiz	duftet frisch und fruchtig nach dunklen Beeren sowie balsamischen und mineralischen Noten. Gehaltvoller, strukturierter Geschmack mit langem Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Tinta de Toro (Tempranillo)
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2014
Passend zu	Geflügel, Lamm, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Die Weinkellerei Elias Mora wurde pünktlich zu Anfang des neuen Jahrtausends gegründet und steht unter der Leitung von Victoria Benavides. Auf den zugehörigen Weinbergen wird ausschliesslich die Rebsorte Tinta de Toro kultiviert, einer kleineren Varietät der Tempranillo-Traube. Tinta de Toro ist für die DO-Region Toro, die in den Provinzen Zamora und Valladolid liegt, typisch. Die frühreifende Rebsorte, die für ihr intensiv fruchtiges Aroma hoch geschätzt wird, besitzt einen ausgezeichneten Ruf, weshalb sie in Spanien als Edelrebsorte gehandhabt wird. Auf den 800 m hoch gelegenen Anbauflächen von Bodegas Elias Mora östlich der Ortschaft San Román de Hornija treffen die Reben auf ein kontinentales Klima mit geringen Niederschlägen (400 mm im Jahr), ausgeprägten Temperaturunterschieden und einer starken Sonneneinstrahlung. Die Weinreben sind an die Bedingungen perfekt adaptiert: Immerhin ist die Varietät Tinta de Toro schon seit 2000 Jahren in der Region verankert! Die Weinreben von Bodegas Elias Mora sind insofern besonders, da sie von der Reblausplage verschont blieben und nicht - wie die meisten anderen Reben in Europa - auf resistente, amerikanische Wurzelstöcke aufgepfropft wurden. Die tiefgreifenden, stark verästelten und bizarr geformten Wurzelstöcke gelten unter Winzern als historische Schätze. Die Weine jener wurzelechter Rebstöcke sind eine Seltenheit und für ihre herausragende Qualität bekannt.
Das Traubengut für den Gran Elias Mora DO Toro 2014 stammt von über 70 Jahre alten Reben mit einem Ertrag von 2'500 kg Trauben pro ha. Nach der Lese werden die Trauben aussortiert und drei Tage lang im Saft mazeriert, bevor die Fermentation eingeleitet wird. Diese findet ebenso wie die malolaktische Gärung in Edelstahltanks statt. Für den 17-monatigen Ausbau wählte man französische Eichenfässer. Vor der Abfüllung wird der Wein geklärt und leicht gefiltert. Im Kombination mit rotem Fleisch, Lamm, Wildgeflügel oder Eintöpfen sollte der Wein binnen zehn Jahren konsumiert werden (zuvor dekantieren).