

DRINKS.

Bodegas y Viñedos Algil Toro DO 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409145
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Valladolid, Toro
Abfüller	Algil Bodegas y Viñedos, Carretera de la Estacion 1, 47530 San Román de Hornija, Valladolid, Spain
Marke	Algil
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	6 Monate
Degustationsnotiz	ausdrucksstark, vollmundig und harmonisch mit gut eingebundenen Tanninen, dunklen Waldfrüchten, Pflaumen, getoastetem Holz und erdigen Tönen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Tinta de Toro (Tempranillo)
Etikette	verspielt
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Grill, Käse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Iván Alonso Gil wuchs unter Weinbauern auf und arbeitete 15 Jahre lang für prestigeträchtige Weinkellereien in der Region, bevor er sich im Jahr 2017 an sein persönliches Projekt wagte. Den Traum vom eigenen Weingut hegte er schon seit Kindheitsjahren, und endlich war die Zeit gekommen, diesem mit einer Menge Erfahrung, Know-How und Innovationsfreude nachzugehen. Im Alleingang gründete Iván die Kellerei Algil und bewirtschaftet heute eine kleine Fläche im Duero-Tal östlich der Stadt Toro. Die Flächen sind vorwiegend mit der Rebsorte «Tinta de Toro», einer autochthonen Spielart des Tempranillos, bestockt. Ein wenig Garnacha ist aber auch mit dabei, worauf der Weingutsbesitzer besonders stolz ist.

Der Algil Toro 2018 ist ein reinsortiger Tempranillo. Die Trauben reifen an 25- bis 40-jährigen Buschreben heran, die einen durchschnittlichen Ertrag von 4000 kg pro Hektar liefern. Die Parzellen befinden sich auf einer Höhe von 700 Metern inmitten der Hochebene von Kastilien-León. Nach der Lese Anfang September durchlaufen die Trauben eine fünftägige Kaltmazeration mit anschließender Gärung bei erhöhten Temperaturen. Nur der Freilaufsaft, der den aufgeplatzten Trauben entrinnt, wird für die Weinbereitung verwendet. Für die malolaktische Gärung füllt man den Jungwein in Barriques um; danach verbringt der Rotwein sechs Monate in französischen Eichenfässern, die zuvor nur ein einziges Mal befüllt waren. Der Algil Toro DO 2018, von dem insgesamt 4000 Flaschen im Umlauf sind, bleibt bis zum Jahr 2024 trinkreif.