DRINKS.

Torres Mas La Plana DO 2018 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40940818
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Penedès (Katalonien)
Abfüller	Miguel Torres S.A., C/ Miquel Torres i Carbó, 6, 08720 Vilafranca del Penedés, Barcelona, Spain
Marke	Torres
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	18 Monate
Degustationsnotiz	konzentriert, elegant und gut strukturiert mit schwarzen Johannisbeeren sowie weiteren dunklen Früchten, Leder, Eichenholz, Vanille, Tabak, Schokolade, Kirschen, feinen Röstnoten, Mandeln, Gewürzen und Trüffeln. Langer Nachhall.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Cabernet Sauvignon
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Im Jahr 1870 gründeten die Brüder Miguel und Jaime Torres Vendrell ihr katalonisches Weingut in Vilafranca del Penedés, nachdem ihre Vorfahren schon seit 1678 als Winzer tätig gewesen waren. Im Jahr 1906 übernahm Miguels Sohn die Leitung und 1932 war es dessen Sohn, der sich fortan um die Geschäfte kümmerte. 1963 folgte die vierte Generation des Unternehmens, das in den folgenden Jahrzehnten seine Aktivitäten auf die USA, Chile sowie weitere Regionen Spaniens ausweiten sollte. Heute besitzt die Familie Torres Weingüter in angesehenen Weinbaugebieten wie Ribera del Duero, Rueda, La Rioja und Priorat. Für sein Lebenswerk wurde Miguel A. Torres, der durch sein langjähriges Engagement zu einer Koryphäe des spanischen Weinbaus aufgestiegen ist, mehrfach ausgezeichnet. Heute sind es seine Kinder Miguel und Mireia Torres Maczassek, die sein Erbe weiterführen.
Der Mas La Plana stammt von einer 29 ha grossen Einzellage im DO-Gebiet Penedès, wo Miguel Torres vor vielen Jahrzehnten Bordeaux-typische Sorten pflanzte. Erstmals wurde der Wein, der heute zu den berühmtesten Auskopplungen der Familie Torres gehört, im Jahr 1970. Nach einer 25-tägigen Mazeration mit siebentägiger Fermentation steht eine lange Reifung in französischen Holzfässern an, von denen 85% aus neuem Holz bestehen. Der Jahrgang 2018 bleibt bis zum Jahr 2033 lagerfähig.