

# DRINKS.

## Torres Salmos DOQ 2016 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	409409
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Priorat (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	14 Monate
Degustationsnotiz	Feiner Schmelz und milde Tannine. Erweckt Eindrücke von Eichenholz, Vanille, Schokolade, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, getrockneten Pflaumen, Leder, mineralischer Erde, Gewürzen, gerösteten Mandeln und Veilchen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Cariñena, Syrah und Garnacha
Ehrungen	Berlin Wine Trophy 2016: Gold (Jg. 2013)International Wine Guide 2014: Gold (Jg. 2011)Mundus Vini Germany



2014: Gold (Jg. 2011)International Wine Challenge UK 2014: Gold (Jg. 2011)International Wine Challenge UK 2012: Gold (Jg. 2010)Japan Wine Challenge 2012: Gold (Jg. 2010)Mundus Vini Germany 2012: Gold (Jg. 2010)usw.

Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Käse, 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 Salmos stammt von den "schwarzen Hügeln" im Priorat, die für ihre flachgründigen, steinigen Schieferböden bekannt sind. Die Familie Torres baut seit 1996 in der Region Wein an. Für die Cuvée aus Cariñena, Syrah und Garnacha unterzieht man die Trauben einer 20-tägigen Mazeration mit 12-tägiger Fermentation im Edelstahltank. Der Wein reift daraufhin 14 Monate lang in französischen Eichenfässern. Der Salmos Jahrgang 2016 bleibt bis 2026 lagerfähig.