

DRINKS.

Telmo Rodriguez Dehesa Gago Toro 2023 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50020423
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Castilla y Leon
Abfüller	Compañia de Vinos Telmo Rodriguez sl, El Monte s/n, 01308 Lanciego, Álava, Spanien
Marke	Telmo Rodriguez
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Kirsch und Beerenaromen dominieren am Gaumen, dazu gesellen sich weiche Tannine und holzige Röstnoten. Stoffige und konzentrierte Struktur
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Tinta de Toro und Albiño Mayor
Etikette	minimalistisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Käse, Kalb- und Rindfleisch, Mediterrane Küche, Wild

Beschreibung

Telmo Rodriguez und sein Team begannen 1994 ganz Spanien zu bereisen mit der Motivation, die verschiedenen Weingebiete besser zu verstehen und alte verlassene Weinberge zu rehabilitieren. Dies war ein langes Abenteuer, welches viel Geduld kostete und auch einige Niederlagen eingesteckt werden mussten. Es ermöglichte ihm und seinem Team das Erbe seine Landes besser zu verstehen und damit einen Grundstein für eine neue Generation von spanischem Wein zu setzen. Heute besitzt das Unternehmen 80 Hektar, verteilt in ganz Spanien, mit einer Variation von rund 43 heimischen Traubensorten. Die Region rund um Toro darf in einem Repertoire an ausgelesenen Spanischen Weinen nicht fehlen. Der Gago ist dabei das Aushängeschild der Toro Weine von Telmo Rodriguez. Er arbeitet mit insgesamt 8 Familien zusammen, mit denen er über die Jahre eine enge Beziehung aufgebaut hat. Für diesen Tempranillo werden von 21 auserlesenen Plots die besten Trauben verwendet und von Hand in kleinen Kisten gelesen. Die Fermentation findet in Holzfässern und Edelstahltanks statt, worauf ein 14-monatiger Ausbau in Barriques erfolgt.