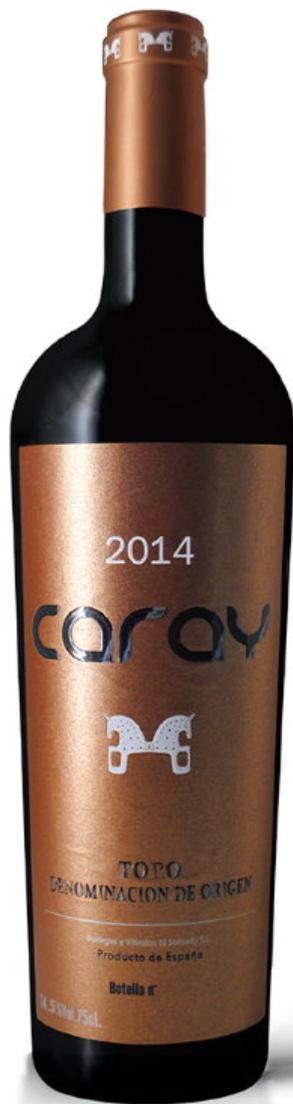


Tempranillo Caray D.O. trocken Bodegas y Viñedos El Soleado



ANBAUGEBIET

Spanien/Toro

PRODUZENT

Bodegas y Viñedos El Soleado

Bodegas El Soleado wurde 1896 gegründet und seit vier Generationen wird mit grosser Begeisterung für den Weinbau angebaut. Die komplexe Art des Bodens aus Sand und Lehm, die Lage von 620 bis 750 Metern über dem Meeresspiegel und das extrem kontinentale Klima mit atlantischen Einflüssen verlangt viel von den Winzern. Diese Qualität sahen auch zahlreiche Weinkritiker, sie belohnten den Aufwand mit zahlreichen Auszeichnungen, wie z.B. Gold bei Mundus Vini. Die harte Arbeit der neuen Generation hat zu Weinen mit einem modernen Stil geführt, ohne die Tradition zu vergessen. In mehr als 20 Ländern der Welt wird die hohe Qualität von El Soleado angesehen. Mit sechs Weingütern bildete das Weingut eine Winzervereinigung mit mehr als 100 Produkten, die in die ganze Welt exportiert werden können.

REBSORTE

100% Tempranillo

QUALITÄT

D.O.

BODENART

Kalk

VINIFIZIERUNG

Ausbau 14 Mo. franz. & amerik. Eichenfass

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe:

Fast Graphit-Schwarz mit purpurnem Saum und fließ

Duft:

In der Nase entwickelt der El Soleado Caray Toro DO saftige Aromen nach Schattenmorellen, getrocknete Pflaumen, roter Paprika und geröstetem Brot.

Geschmack:

Am Gaumen ist Caray unglaublich weich und samtig mit pfeffriger Würze und kräutigem Nachhall.

KURZBESCHREIBUNG-WEINKARTE

Voller Duft von roten Früchten, samtig, voller Körper, gereiftes Tannin, wenig Säure. Ein spitzer Tempranillo der seiner Region alle Ehre erweist.

WEINANALYSE

Alkohol 14,5 % vol.

R-Zucker 2,2 g/l

Säure 5,04 g/l

SERVIERTEMPERATUR

18,0 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Tropfen ist ein eleganter Begleiter für einen ausgelassenen Abend mit einer großen Paella und guten Freunden. Der El Soleado Caray Toro DO passt perfekt zu gegrillter Chorizo mit marinierten Artischocken-Herzen und konfierten Kartoffeln.

AUSZEICHNUNGEN

James Suckling: 93 Punkte für 2014

Guia Peñin: 92 Punkte für 2014