

TOCS 2005

	Kellerei [bodega]
	Eigene Rebfläche [viñedo propios]
	Weinbezeichnung [marca]
	Jahrgang [cosecha]
	Herkunftsland [país de origen]
	Herkunftsgebiet [zona de origen]
	Bodenverhältnisse [suelos]
	Produktgattung [categoría de producto]
	Weintyp [tipo de vino]
	Qualitätskategorie [categoría de calidad]
	Rebsorte (n) [variedad(es)]
	Säuregehalt [acidez total]
	Alkoholgehalt [alcohol]
	Restzucker [azúcares residuales]
	Geschmacksrichtung [sabor]
	Verschlusstyp [tipo de cierre]
	Lagerfähigkeit [capacidad de maduración]
	Vinifikation [elaboración]

Terres de Vidalba
11 ha
TOCS
2005
Spanien
D.O.Ca. Priorato
Karger Boden vulkanischen Ursprungs mit Schieferanteilen
Qualitätswein
Rotwein
Cosecha
30% Garnacha Negra, 35% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
5,4 g/l
15,0 % Vol.
NA
Trocken
Naturkorken
15 Jahre



Kurzbeschreibung [descripción del vino]

Jede der Rebsorten wird separat ausgebaut. 25% der Maische wird in offenen 500l-Holzfässer und der Rest in Edelstahlbehältern mit täglicher sanfter Remontage vergärt. Je nach Rebsorte reift der Wein danach 14 bis 18 Monate in französischen Holzfässern mit leichter Toastung; 20% in neuen 300l-Holzfässern und der Rest in klassischen Barriquefässern in zweiter Belegung. Für das volle Aroma wird der Wein natürlich durch Sedimentation geklärt und auf eine Schönung wird verzichtet.

Eine Stunde vor dem Genuss öffnen und dekantieren. Durch die natürliche Klärung können wenige Trubstoffe im Wein enthalten sein. Ein rubinroter Wein mit violetten Reflexen. Aromen von schwarzen Früchten, wie Waldfrüchte und Pflaumen mit balsamischen und rauchigen Noten. Im Mund ist er voluminös, reichhaltig und geschmackvoll. Gute Struktur mit reifen Tanninen und einem langen Abgang mit reifen Früchten und Mineralität. Ein eleganter und ausgewogener Wein.

Speiseempfehlung [platos recomendados]

Schmor, Grill- und Wildgerichte und feste Käsesorten

Trinktemperatur [temperatura de consumo] 16-18 °C