

# Celeste Reserva

Pago del Cielo – Familia Torres

## Herkunft

Spanien / Ribera del Duero

## Rebstock

Tempranillo

## Farbe

Dichtes Rubinrot mit granatroten Reflexen

## Duft

Dieser sortenreine spanische Wein zeigt im Glas herrlich duftig und komplex Noten von Schwarzkirschen, Pflaumen, Pflaumenmusen und Rumtopf. Hinzu gesellen sich Anklänge von Zimt, Lebkuchen-Gewürz und Zigarrenkistchen.

## Geschmack

Der Miguel Torres Celeste Tempranillo Reserva begeistert durch sein elegant trockenes Geschmacksbild. Er wurde mit lediglich 0,9 Gramm Restzucker auf die Flasche gebracht. Wie man es natürlich bei einem Wein im Spitzenweinbereich erwarten kann, so verzückt dieser Spanier natürlich bei aller Trockenheit mit feinsten Balance. Exzellenter Geschmack benötigt eben nicht zwangsläufig viel Restzucker. Auf der Zunge zeichnet sich dieser druckvolle Rotwein durch eine ungemein samtige, fleischige und dichte Textur aus. Durch seine vitale Fruchtsäure offenbart sich der Celeste Tempranillo Reserva am Gaumen herrlich frisch und lebendig. Im Abgang begeistert dieser gereifte Rotwein schließlich mit beachtlicher Länge. Es zeigen sich erneut Anklänge an Rumtopf und Pflaume.

## Gradation

14.5% vol.

## Vinifikation

15-monatiger Ausbau in amerikanischen und französischen Barriques. Bevor er in den Verkauf gelangt, reift er nochmals 21 Monate in der Flasche.



weinonline.ch