



## 2015 Reserva Real

Hersteller: Torres Family, Penedes, ES

### Vinifikation/Ausbau:

Der Reserva Real wurde produziert, nachdem seine Majestät König Don Juan Carlos 1995 das Weingut besucht hatte, und wurde als einer der exklusivsten und limitiertesten Weine Spaniens ausgezeichnet. Er wird aus den besten und ältesten Cabernet Sauvignon-, Cabernet Franc- und Merlot-Trauben des kleinen eigenen Weingutes Agulladolç hergestellt, in dem sich auch eine wunderschöne romanische Einsiedelei aus dem 11. Jahrhundert befindet. Die sehr feinen Böden aus Llicorella (Schiefer) bringen jeweils eine kleine Ernte eines aussergewöhnlichen Weines hervor. Nach insgesamt 42 (!) Monaten Lagerung - davon 18 Monate in neuen französischen Eichenfässern (Nevers Holz) - wird er erst zum Verkauf freigegeben.

### Charakter:

Intensives Aroma, geprägt durch die lange Reifung in der Eiche und begleitet von Noten von schwarzer Fruchtkonfitüre und Trüffel. Angenehmer Geschmack, rund und komplex, mit Noten von Schokolade und Gewürzen, gut strukturierte Tannine. Anhaltender und eleganter

Nachgeschmack. Der richtige Begleiter zu einem herzhaften Fleischgericht!

## STECKBRIEF

|                 |   |
|-----------------|---|
| Artikel-Nr.     | 36224   |
| Jahrgang        | 2015  |
| Geschmack       | trocken   |
| Weinstil        | üppig & voluminös                                     |
| Anbauregion     | Penedes   |
| Land            | Spanien   |
| Rebsorte        | Cabernet Franc<br>Cabernet Sauvignon<br>Merlot        |
| Füllmenge       | 750 ml  |
| Trinktemperatur | 15° - 17° C   |
| Alkoholgehalt   | 14.5 % Vol.   |
| Lagerpotential  | 2019 - 2035   |
| Hersteller      | Torres  |
| Appellation     | DO  |
| Passt zu        | Braten, Geschmortes, Grilladen, rotes Fleisch, Ragout |