

Miguel Torres Altos Ibéricos Reserva 75 cl 14,5%

Torres Spanien Rioja 75 cl 14,5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Reserva-Rotwein aus 100% Tempranillo, gereift in französischen Barriques, mit intensiven Aromen von schwarzen Früchten und würzigen Noten.

Servierempfehlung

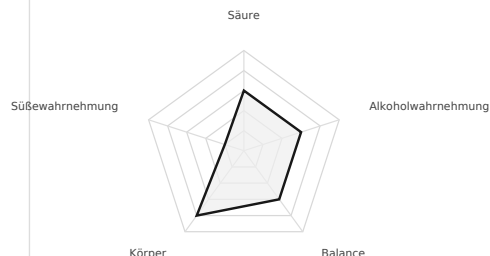
Bei 14–16 °C servieren.

Passt zu

Passt zu rotem Fleisch, Eintöpfen, Schafskäse und iberischen Wurstwaren.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und als Begleiter zu herzhaften Gerichten.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Reif
Textur	Samtig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Holzwürzig, Elegant, Komplex
------	---

Aromatik

Frucht	Schwarzkirsche
Weitere Aromen	Leder, Dunkle Schokolade
Gewürze	Pfeffer

Abgang		Vinifikation		Servieren		Begleitung	
Charakter	Fruchtig, Würzig, Samtig, Elegant	Barrique	Barrique-Ausbau, Langer Barrique- Ausbau, Französisches Barrique	Glas	Bordeauxglas	Speisenbegleitung	Lamm, Rindfleisch, Geflügel, Hartkäse, Wurstwaren
Länge	Lang			Serviertemperatur	Kellerkühl servieren		
			Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Langer Holzausbau, Französische Eiche			