

Vinoplevelser

Natureo White - Alkoholfri, 3/4 ltr.

Miguel Torres, AO



Navnet "Torres" er det mest kendte vinudtryk i Spanien. Kun overgået af ordene "rødvin" og "hvidvin". Og uanset hvor du sidder henne i verden på en restaurant, hvor du ikke kender de lokale vine, kan du med sikkerhed vælge en vin fra Torres. Du ved, den er pengene værd. Og at du kan lide den.

Torres blev etableret for 300 år siden. Og gennem generationer har man målrettet arbejdet på at optimere produktionen. Balancen mellem effektivitet og kvalitet er knivskarp, og frelst er den, som finder den.

Alt er set efter i sømmene. Lageret er, i hvert tilfælde indenfor vinverdenen, Europas mest avancerede, helt styret af robotter. Fejl accepteres ikke i noget som helst led. Legenden Miguel Torres bor stadig op og ned ad den catalanske vingård. Og viser sig hver dag.

Og Torres er ikke kun lig med vine fra Catalonien, men imperiet har også spredt sig til så vidt forskellige områder som Priorat, Ribera del Duero, Conca de Barbara, Rioja og Chile og Californien.

Huset producerer 4,9 mio. 12 stks. kasser. Om året!

Torres er en levende legende. Det oprindelige gennembrud kom ved Paris-smagningen i 1979, hvor Miguel Torres med stort hovmod og efterfølgende succes i en blindsmagning satte Gran Coronas "Black Label" (i dag kaldet Mas la Plana) op mod Château Latour 1970. Og vandt.

Men finten er ikke at producere topvine, der kan slå topvine.

Finten er, at Torres år efter år, område efter område, kan lave en vin, som falder 100% i folks smag. Til en fornuftig pris.

Det er respekten for denne forbrugertype, der har skabt det imperium, som Miguel Torres i dag har opbygget.

Natureo-serien er udviklet via en helt speciel teknik med omvendt osmose, der frafiltrerer alkoholen uden at ødelægge den autentiske vinsmag! "Vinene" er frugtrige og fyldige med fin, meget svag sødme. Eminent til dem, der gerne vil nyde et godt glas vin uden at få alkoholen med, eller til frokostmøder, der kræver, at hovedet fortsat holdes klart!

Leverandør
Miguel Torres

Land
Spanien

Område
Catalunya

Type/Farve
Alkoholfri Vine

Drue
100% Muscat

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Apéritif
Skaldyr
Fisk - lys
Grøntsagsretter
Frugt og nødder

Vinifikation
Fermenteres uden skindkontakt ca. to uger på rustfrie ståltonke, inden vinen dealkoholiseres og tappes på flaske.

Smagekommentarer
Lys gylden farve. Duften har toner af blomster, grønne æbler og ferskner. Smagen er ren og præcis med en pæn lang eftersmag.

Protype
Skruelåg



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN