



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2019er Hermanos Lurton Tempranillo ES-ECO-002-CL\*

### Hermanos Lurton Toro

<b>Artikelnummer</b>	641025-2019
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	14 % vol.
<b>Restzucker</b>	1,9 g/l
<b>Säure</b>	5 g/l
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	16-18°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

**Anbaugebiet** Toro

**Klassifikation** Denominación de Origen

**Jahrgang** 2019

**Rebsorte** Tempranillo  
Die klassische Rebsorte Spaniens ist Tempranillo. Sie ist unter verschiedenen Synonymen in ganz Spanien vorzufinden, unter anderem als Hauptbestandteil in Rioja. Sie ist aromatisch und früh reifend, was sich auch aus dem Namen ableiten lässt. Auf Spanisch bedeutet temprano (früh).

**Erzeuger** Hermanos Lurton  
François Lurton und sein Bruder Jacques entdeckten Rueda in den frühen 1990er Jahren. Bald erkannten sie das Potenzial der Rebsorten Sauvignon Blanc und Verdejo. Mit ihrem Fachwissen bemühten sich die Brüder, die diesem Weingut ihren Namen gaben, das gesamte Potenzial dieser Rebsorten zu erschließen. So entstand 1992 die Weinkellerei Hermanos Lurton in Rueda. Seitdem hat François Lurton seine Ruedas weiterentwickelt, indem er biologische Anbaumethoden, hauptsächlich ohne Bewässerung, und die Verwendung einheimischer Hefen zur Gärung des Mostes einsetzte. Als François 1997 zum ersten Mal die kleine Appellation Toro besuchte, sah er sie nicht zu Unrecht als eine Art neuen "geheimen Garten" an. Besonders reizvoll für ihn war die Einzigartigkeit der hier heimischen Rebsorte Tinta de Toro und dass es sich bei Toro um eine der ältesten Appellationen Spaniens handelte. Die Weinberge aus der Zeit vor der Reblausplage, die kargen, sandigen Lehmböden und das kontinentale Klima mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sind die wichtigsten Merkmale dieses großartigen Terroirs für Rotwein.

**Beschreibung** Ein wirklich eleganter Ausdruck von Toro. Aromen von Veilchen und Zedern, mit einem frischen, ausgewogenen und rundem Gaumen, mit reichen und dichten Noten von roten Johannisbeeren und Aprikosen, die die sanft über die Zunge gleiten. Es einen Hauch von Säure und einen letzten Hauch von Wärme mit einem subtilen Abgang.

**Empfehlung** Servieren Sie diesen Wein bei 16-18 Grad Celsius zu Lamm, Schafskäse oder rotem Fleisch.

**Bewertung** 90 Punkte James Suckling

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG**

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de  
Web www.Schlumberger.de