



— Spanische Wochen —

Mai und Juni 2017

**TORRES**



# — Vinos —

10 cl 75 cl

- Pazo das Bruxas 2015** Rías Baixas do  
Torres, Rías Baixas  
weiss: Albariño 7 49  
*Ein Vorzeige-Albariño: grüner Apfel, Grapefruit und Trockenblumen.*
- Milmanda 2013** Conca de Barberà do  
Torres, Catalunya  
weiss: Chardonnay 13 88  
*Noten von exotischen Früchten wie Ananas und Melonen.*
- De Casta rosado 2016** Catalunya do  
Torres, Catalunya  
rosé: Garnacha tinta, Mazuelo (Cariñena), Syrah, Tempranillo 6.5 45  
*Ein ausgewogener, mittelkräftiger Rosé mit finessenreichem Abgang.*
- Celeste 2014** Ribera del Duero do, Crianza  
Torres, Ribera del Duero  
rot: Tinto fino (Tempranillo) 7 49  
*Intensive Aromatik, saftige Textur, geschmeidige Tannine.*
- Salmos 2014** Priorat doc  
Torres, Priorat  
rot: Garnacha tinta, Mazuelo (Cariñena), Syrah 9.5 64  
*Eleganter Tropfen mit schmeichelnden Aromen von süssen Gewürzen.*
- Mas La Plana 2011/12** Penedès do  
Torres, Catalunya 115  
rot: Cabernet Sauvignon 13 91  
*Noten von reifen Pflaumen, getrockneter Minze, etwas Rauch, Kaffee und Vanille.*

# — Menú —

<b>Pimientos del Padrón (v+)</b> im Olivenöl gebraten mit Meersalz	12
<b>Gazpacho</b> Spanische Gemüsekaltschale nach Art des Hauses mit Riesencrevette	18
<b>Gambas «Pil Pil»</b> Riesencrevetten im Knoblauch-Kräuteröl mit geröstetem Tomatenbrot	24
<b>Jamón ibérico de bellota</b> Rohschinken vom mit Eicheln gefütterten Pata-Negra-Schwein, 36 Monate gereift, serviert mit Manchego-Käse und Oliven	34
<b>Erbsenrisotto mit gebratener Chorizo</b>	26 34
<b>Grilliertes Pata-Negra-Schweinssteak</b> mit Bratkartoffeln, Artischocken, Oliven und Peperonigemüse	49



*Engagiert: Miguel junior und Mireia Torres*

## — Torres —

Alle sprechen von Nachhaltigkeit. Doch kaum jemand ist so konsequent wie die Familie Torres! «The more we care for the earth, the better our wine» ist das Motto der weltberühmten Weindynastie aus Katalonien.

Solarpanels, Biomasse-Kraftwerke, Windräder, eigene Kläranlagen zur Regenwasseraufbereitung und Weinflaschen mit reduziertem Gewicht – beharrlich nähert sich der grösste Weinbaubetrieb Spaniens dem selbst auferlegten Ziel, den CO<sub>2</sub>-Ausstoss pro erzeugter Flasche bis 2020 um 30% zu reduzieren. Darüber hinaus unterhält die Kellerei ein Projekt zur Erforschung und Nachzüchtung alter Rebsorten. Und dass im Weinberg auf Herbizide verzichtet wird, versteht sich von selbst.

1870 gegründet, gehört Torres mit 2000 ha Rebland in Spanien, 400 ha in Chile und 32 ha in Kalifornien zu den berühmtesten Kellereien der Welt. Der visionäre Miguel A. Torres hat mit beachtlichem Geschick und Können den Qualitätsweinbau auf der gesamten Iberischen Halbinsel revolutioniert und in eine neue Ära geführt. 2012 zog er sich aus dem operativen Geschäft zurück und übergab das Zepter seinen Kindern Miguel junior und Mireia.