

*Besser geht es im Toro nicht.*

Rotwein · Spanien · Toro











## Dominio del Bendo, La Cuesta de las Musas

2016

La Cuesta de las Musas, Toro DO

CHF 148.00 statt CHF 165.00

-  Spanien
-  Tinta de Toro  
(Tempranillo)
-  Jetzt bis 2040
-  16 - 18°C
-  75cl (OWC-1)
-  ESP.250633.2016
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

### Bewertung

Gerstl



Wine Spectator



20 | 20

97 | 100

### Infos zum Wein

#### Degustationsnotiz

Aus wurzelechten bis zu 140 jährigen Reben aus einer Einzellage, 10hl Ertrag pro Hektare. Hoch mineralischer Auftakt, untermalt von feinen Noten nach schwarzer Kirsche, dunklen Waldbeeren, Heidelbeeren mit einem Hauch Cassis. Dazu gesellen sich Aromen von süssem Tabak, Vanille, edlen Röstnoten und Zedernholz. Perfekt integrierte Barrique, wirkt sehr harmonisch. Seidenweicher Gaumen, enorme Fruchttiefe, komplex und ausgewogen. Die Aromen bestätigen sich, dunkelfruchtig mit markanter Mineralik. Unheimlich langer Abgang, kräftig und anhaltend mit hoher Eleganz.

WineAdvocate: The 2016 La Cuesta de las Musas is a red wine that manages to combine power and elegance, concentration and floral notes, texture and aromas, in what is probably the finest vintage to date of this somewhat mysterious bottling. The nose is reminiscent of the great wines from the Duero from yesteryear, the black fruit and the earthiness, with chalky tannins, ripeness without excess and a rustic elegance reminiscent of the farmer dressed in good-quality corduroy trousers. It has the energy of a hunter and should have a long life in bottle. Not for the faint of heart.

#### Infos zum Produzenten

Antony Terryn ist nicht irgendein Winzer im Toro, nein, er ist der rebellischste von allen. Wir fahren in die Reben und auf dem Weg dahin hört er nicht auf, mir zu erklären, was in der Weinregion Toro so alles falsch läuft. Am meisten machen ihm die grossen Baufirmen zu schaffen, die grossräumig alte Rebestände aufkaufen, roden und den wertvollen Sand abbauen. Das führt unweigerlich zu einer Verarmung, sei es landschaftlich oder kulturell. Doch Antony wehrt sich, wo er kann und versucht alte,

# GERSTL

WEINSELEKTIONEN

noch wurzelechte Reben zu erwerben, um dem Toro-Wein gerecht zu werden. Junge Anlagen interessieren ihn nicht, die kann er ja selber pflanzen, erklärt er mir. Und das macht er auch. Er klonet seine alten Anlagen, die bis zu 100-jährig sind und pflanzt sie wurzelecht wieder ein.