

*Tolle Eleganz!*









Rotwein · Spanien · Toro



## Teso La Monja, Almirez

2016  
Almirez, Toro DO

CHF 24.80

-  Spanien
-  Tempranillo
-  Jetzt bis 2033
-  14.5
-  75cl (CT-6)
-  ESP.251139.2016
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

### Bewertung

Guia Penin



Robert Parker



James Suckling



Lobenberg



94 | 100

92 | 100

92 | 100

93-94+ | 100

### Infos zum Wein

#### Degustationsnotiz

Lobenberg: Obwohl der Wein aus dem Toro stammt, so merkt man doch die Handschrift einer alteingesessenen Rioja-Dynastie, die sich stets durch eine schöne Frische bemerkbar macht. Ein Teil uralte Reben mit einem 50%igen Anteil der jüngeren Reben des Weinguts ergeben einen fast schwarzen Wein. Dunkle Beeren, Pflaume, Dattel, Vanille und Gewürznoten, Karamell und Lakritze in der Nase. Sehr feines Säurespiel, ungeheuer frische Blaubeeraromen, Pflaume die sich wieder zu frischen roten Beeren wandeln. Tolle Eleganz für einen Wein aus dieser Klimazone, changiert zwischen der Frische eines Rioja und der üppigen Frucht eines feurigen Toro.

#### Infos zum Produzenten

Aber die Egurens hatten Jahre zuvor schon weitere, uralte Weinberge in der Nähe, unabhängig von Numanthia, dazugekauft. Beste Lagen in Dehesa La Granja, über 100 Jahre alt. Ein von langer Hand geplanter Super-Coup, mit dem Gewinn des Verkaufs haben sie so letztlich ihr neues Weingut Teso la Monja umsonst bekommen. Und das neue, traumhaft schön konzipierte Musterweingut hat die gleiche Klasse, nein, eher noch besser! Spanien bekanntestes und bestes Weinmagazin, PENIN, kürte Teso La Monja gerade (2012/2013) zum besten Weingut Spaniens. Was für eine tolle Bestätigung! Die ebenfalls nach Süden ausgerichteten Rebflächen mit ihren sandigen Lehmböden sind, wie zuvor Numanthia, mit Tinta de Toro bestockt, einer alten, autochthonen Rebsorte, die mit der Tempranillotraube verwandt und perfekt an die klimatischen Bedingungen der Region angepasst ist. Auch auf Teso la Monja stehen fast nur wurzelechte Reben, die überwiegend über 100 Jahre alt sind. Die Erträge pro Hektar sind niedrig,

# GERSTL

WEINSELEKTIONEN

die Ernte erfolgt per Hand und in der Bodega wird nochmals streng selektiert. Es wird nur mit organischen Materialien gedüngt: Alles in allem perfekte Bedingungen für einen wirklich großen und sehr individuellen Wein!