

Exklusivität mit 19+/20 Punkten, nur 1020 Flaschen produziert!

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;">Rotwein Spanien Toro Toro</p> <h2 style="text-align: center;">Rodríguez Sanzo, Toro DO El Teso</h2> <p style="text-align: center;">2011 El Teso CHF 65.00 75cl (CT-6)</p> | <ul style="list-style-type: none"> Spanien Tinta de Toro Jetzt bis 2033 16 - 18°C Ausbau 24 Monate in französischen und amerikanischen Barriques 75cl (CT-6) ESP.245893.2011 ab Lager |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Bewertung

Gerstl

19+ | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

100% Tinta de Toro aus bis zu 120-jährigen Rebstöcken, Einzellage, nur 1020 Flaschen produziert. Ausbau 24 Monate in französischen und amerikanischen Barriques. 95 Peñín-Punkte --- Dunkles Rubinviolett. Komplexer, tiefgründiger Auftakt. Aromen von schwarzem Pflaumenkompott, Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren und reifen Kirschen. Gepaart mit Pfeffer, Tahiti-Vanille, Kardamom, untermalt von Lakritze, Sandelholz, einem Hauch Schwarztee und noblen Röstnoten. Die Barrique ist meisterhaft verwoben, keine Spur von vordergründiger Süsse. Am Gaumen noch etwas verschlossen, edel in der Aromatik. Tolle dunkle Beerennoten, Amarenakirschen und subtile Kaffee- und Tabaknoten, unterstützt von feinen Vanille- und Kokosnoten. Betörendes, feinkörniges Tannin, gut stützende Säure. Der Wein wirkt seidig und sehr finessenreich. Der Finca El Teso endet kräftig mit enormer Länge und deutlicher Mineralität.

Infos zum Produzenten

Javier Rodriguez zählt zu den begnadetsten Winemakern aus Spanien. Mit dem Terras hat er sich den Traum erfüllt, seinen eigenen Spitzenwein zu keltern. Dabei hat ihn seine Leidenschaft, herausragend geeignete Böden zu finden, zu diesem Rebberg in Spaniens Top-Appellation Toro gebracht. Die Trauben stammen aus einem sehr alten Weinberg (wobei einige Rebstöcke sogar noch vor der grossen Reblaus-Plage gepflanzt wurden!), reinsortig bestockt mit der Traubensorte Tinta de Toro (Tempranillo).