

»Banastero« Tinta de Toro

Zabdi Wines

Jabier Marquinez kennen wir seit vielen Jahren, ist der renommierte Weinmacher doch verantwortlich für die Weine des Castillo de Sajazarra in der Rioja. Weil dort neuerdings der Wind ökonomischer Effizienz weht, rüstet sich Jabier für den Absprung. Vor ein paar Jahren schon hat er, zusammen mit seiner Frau, Zabdi-Wines gegründet, ein winziges Weingut, das in der Region Toro wurzelechte, alte Tinta de Toro-Reben (Tempranillo) bewirtschaftet. Toro steht für alkoholreiche, einfache, aber tiefdunkle, konzentriert dicke Rotweine, die hierzulande sehr erfolgreich sind.

Jabier wäre nicht der, der er ist, wäre sein Toro nicht anders. Eindrucksvoll demonstriert er in seinem hinreißend gelungenen »Banastero« jene Kunst des Weinbaus, die schon seine Sajazarra-Weine »anders« machte: Samtig dicht und seidig kühl läuft der Wein über die Zunge. Anspruchsvoll voluminös und konzentriert im Griff. Im Mundgefühl saftig, agil und mächtig konzentriert, aber alles andere als schwer oder gar plump. Hier geht es aufregend frisch zu im Trunk und spannend würzig im Duft, der an Gewürznelke und Piment erinnert. Die Gerbstoffe verblüffend hochwertig, dicht verwoben in kühler, edler Substanz, die den Mund wohltuend füllt. Schmeckbares Handwerk. Wurzelechte alte Reben. Sorgfältige Lese von Hand. Ein präzise bestimmter Lesezeitpunkt für eklatante Frische und geschmeidige Wirkung - da setzt Trinkfluß ein. Ein Tinta di Toro abseits der Klischees. Ein Meisterwerk zeitgenössischer spanischer Weinkultur.

Alkohol: 13.5 Vol %
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,12 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch (nicht zertifiziert)
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: 84 mg/l Gesamt SO2 | keine Schönung | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3,55

0,75l
STR21001

K&U
www.weinhalle.de