

»Banastero« Crianza Tinta de Toro

Zabdi Wines

Jabier Marquinez kennen Sie und wir seit vielen Jahren als entscheidende Kraft hinter den Weinen des Castillo de Sajazarra in der Rioja Alta. Inzwischen hat er sich mit dem eigenen Weingut Zabdi-Wines in Toro zusammen mit seiner Lebensgefährtin Marijo Pérez selbstständig gemacht. Die Reben hat sie von ihrer Familie geerbt. Sie sind durch tiefgründig sandige Böden auf natürliche Weise vor der Reblaus geschützt und deshalb wurzel-echt gepflanzt, also nicht auf eine amerikanische Unterlage aufgepfropft.
Eine historische Genetik, die diese kraftvolle Crianza »Banastero« in einem eindrucksvoll muskulösen und körperreichen Rotwein zeigt, der seine komplexe Würze 50 Jahre alten Tempranillo-Reben verdankt. Mundfüllend samtig und weich, enorm dicht durch winzige Erträge, tolle Gerbstoffqualität mit praller Frucht und warmer Fülle, umrahmt von präsentem, aber raffiniert eingebundenem Holzfaßeinfluß - so liest sie sich, die souveräne Handschrift des Meisterwinzers. Jabier verleiht seiner Crianza durch schonende Extraktion ein zwar enorm dichtes, zugleich aber auch seidig kühles Gerbstoffgerüst. Winzerkunst, die prächtige Würze mit der Frische des exakten Lesezeitpunkts in einem Rotwein zu vereinen versteht, der unformulierte Wünsche erfüllt - und das ohne die üblichen Spanien-Exzesse an süßlicher Frucht und viel zu viel neuem Holzfaß-Einfluß. Ein Rotwein mit Saft und Kraft für die kalten Nächte im Jahr, der aber auch in sommerlichen Hochdruckphasen (am besten unter freiem Himmel genossen) grosse Freude macht.

Alkohol: 14.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: 0,64 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch (nicht zertif.)
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: 56 mg/l Gesamt SO2 | Ohne Zusatzstoffe | ungeschönt | unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Unfiltriert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
STR20002

K&U
www.weinhalle.de