»Banastero« Tinta de Toro

Zabdi Wines

Jabier Marquinez gilt als einer der versiertesten Weinmacher und Önologen Spaniens. Seit ein paar Jahren bewirtschaftet er zusammen mit seiner Partnerin Marijo Pérez 20 Hektar Reben, die ihr in Toro gehören, einer Weinbauregion in der Region Kastilien-Leon. Toro hat eine wechselvolle Geschichte hinter sich, ist derzeit aber, ähnlich wie das Priorat vor über zehn Jahren, mächtig auf dem Sprung zu gänzlich neuem Niveau.
Dafür steht dieser »Banastero Tinto«. Jabier wäre nicht der, der er ist, wäre sein Toro nicht anders. Eindrucksvoll demonstriert er in diesem hinreißend gelungenen Tempranillo seine Winzerkunst: Samtig dicht und seidig kühl läuft er 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 anspruchsvoll hochwertig, dicht verwoben in kühler, edler Substanz, die den Mund wohltuend füllt. Schmeckbares Handwerk. Wurzelechte alte Reben, ein präzise bestimmter Lesezeitpunkt, sorgfältige Lese von Hand, kunstvolle Extraktion der Beerenschalen, sensibler Ausbau im gebrauchten Holzfaß. Für eklatante Frische und geschmeidige Wirkung im Mundgefühl. Da setzt spontan Trinkfluß ein. Ein Tinta di Toro (Tempranillo) abseits aller spanischen Klischees. Ein Meisterwerk zeitgenössischer spanischer Weinkultur.

Alkohol: 13,77 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,12 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch (nicht zertifiziert)
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: 84 mg/l Gesamt SO2 | keine Schönung | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
STR20001

K&U
www.weinhalle.de