



»Banastero Crianza« Tinta de Toro

Zabdi Wines

Ramons Lieblingswein | Marijo Pérez und Jabier Marquinez haben es geschafft, den Traum vom eigenen Weingut zu verwirklichen und konzentrieren ihre langjährige Erfahrung auf ein überschaubares Portfolio von insgesamt drei Weinen. Die Pflanzen sind durch die sandigen Böden im spanischen Toro auf natürliche Weise vor der Reblaus geschützt und wurden daher nicht, wie sonst üblich, auf resistente Fremd-Wurzeln aufgepfropft. Eine besonders schöne Entdeckung für mich ist hier die elegante Crianza „Banastero“. Hätte ich einen Kamin, würde ich ihn dazu anschüren. Die komplexe Würze 50 Jahre alter Tempranillo-Reben, dicht verwoben in präsenten, doch fein eingebundenes Holz. Das seidige Gerbstoffgerüst schonender Extraktion, zarte Frucht und die animierende Frische des exakten Lesezeitpunkts sind präzise balanciert. Entspannt nostalgischer Genuss zum "Füße hochlegen", bis die Tage wieder länger werden.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,52 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch (nicht zertifiziert)
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt: 68 mg/l Gesamt SO₂ | Keine ökologischen Eingriffe
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Unfiltriert
pH-Wert: 3,55

0,75l
STR18002



www.weinhalle.de