



Quinta de la Quietud

Quinta Quietud Reserva



2020, 750 ml



Spanien, Toro



9930001922



Tempranillo

Alkoholgehalt:

15,5 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Ochsenbacken mit Rotweinjus und Selleriepüree

Rote-Bete-Gratin mit Thymian, Haselnuss und gereiftem Hartkäse

Lammkeule aus dem Ofen mit Knoblauch, Rosmarin und schwarzen

Oliven

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 28.12.2025

Info:

Die autochthone Spielart Tinta de Toro wächst hier in kleinen Gobelet-Stöcken. Die Parzellen wurden 1960 und 1988 gepflanzt. Und werden seit 2002 ökologisch bewirtschaftet. Unter regulierter Temperatur wird die Vergärung in offenen Edelstahltanks unter Einfluss der Oxidation gesteuert. Der Ausbau erfolgt für 24 Monate in französischen Eichenfässern. Sein durchaus hoher Grad an Alkohol ist hier bestens und harmonisch integriert – eine Meisterleistung.

Farbe:

Leuchtendes, intensives Schwarzkirschrot mit violetten bis bläulichen Reflexen und hoher Farbtiefe.

Nase:

Die Nase ist ein kraftvolles, vielschichtiges Spektakel und wird zunächst klar vom Ausbau geprägt: Kokosnuss, Vanille, intensiv gerösteter Kaffee und deutliche Eichenwürze stehen präsent im Raum, souverän getragen von der Rebsorte. Darunter entfaltet sich ein tiefdunkles Fruchtbild mit Brombeere, Schattenmorelle, Süßkirsche, Heidelbeere, Cassis und Holunder, dicht verwoben wie ein konzentriertes Fruchtpüree. Diese dunkle Frucht wirkt reif und üppig, zugleich jedoch spannungsvoll und saftig, nie müde oder breit.

Mit zunehmender Luft kommen weitere Facetten hinzu: Pflaume, Berberitze und Schlehe, begleitet von säuerlich-frischen Akzenten, die der Frucht Lebendigkeit verleihen. Würzige Komponenten aus dem Holz verbinden sich harmonisch mit Salbei, Oregano, Pfeffer, Wacholder, Nelke, dunkler Schokolade und Lakritz. Erinnerungen Bleistift werden wach. Insgesamt zeigt sich eine hohe Fruchtkonzentration, getragen von Würze, Tiefe und innerer Spannung.

Gaumen:

Im Antrunk präsentiert sich der Wein saftig, kompakt und würzig, mit sofort spürbarer Struktur. Tannin und Säure sind griffig und ausgewogen: Das Tannin gleitet zunächst weich und auskleidend durch den Mundraum, getragen von dunkler, würziger Intensität. Im weiteren Verlauf übernimmt die Säure zunehmend die Führung und spannt den

Wein auf, zieht die Frucht mit sich und lässt sie deutlich schlanker, säuerlicher und animierender erscheinen, als es die Nase erwarten ließ.

Hier zeigt Tinta de Toro ihre große Stärke: Struktur, Griff und hohe Belastbarkeit für Holz, gepaart mit Reifepotenzial. Die Säure wirkt zupackend und adstringierend, ohne hart zu werden, und hält Frucht, Würze und Alkohol konsequent im Gleichgewicht. Die Frucht entwickelt eine leicht mürbe Anmutung mit Anklängen von roter Bete, bleibt jedoch stets präzise geführt. Kalkige Mineralität tritt hinzu und verbindet sich mit Säure und Tannin zu einem eng verzahnten Gerüst. Und immer wieder blitzen Graphit-Aromen retronasal hervor.

Im Hintergrund bleibt der Wein überraschend hell, fein und großzügig, mit viel Herzhaftigkeit und umarmender Wärme, ohne jemals aufzutragen. Ein Maul voll Wein, balanciert, strukturiert und von großer innerer Kraft.